

# Producción de tomate en Argentina

Evolución del cultivo  
hasta la temporada  
2021/22

Febrero de 2023

Secretaría de Agricultura,  
Ganadería y Pesca



Ministerio de Economía  
**Argentina**

# PRODUCCION DE TOMATE EN ARGENTINA

## Introducción

El tomate (*Solanum lycopersicum*) es una planta herbácea, mundialmente cultivada para el consumo de su fruto tanto en fresco como procesado de otras maneras como salsas, puré, jugos, deshidratados, enlatados, etc.

La producción mundial año total de tomate fresco del año 2021<sup>1</sup> alcanzó los 189 millones de toneladas abarcando un área cosechada de 5 millones de hectáreas. (FAOSTAT 2021). Los principales países productores fueron China, India y Turquía, sin embargo, los principales exportadores (en valores) de tomates frescos fueron México, Países Bajos e Irán, mientras que entre los importadores se destacan EE.UU, Alemania y Francia. El mercado exportador de tomate para industria es liderado por Italia, China, España y EE.UU. Los compradores más relevantes de tomate para industria fueron Reino Unido, Alemania, Japón y Francia.

El mercado de tomate se divide principalmente en mercado fresco y tomate para industria. La producción promedio anual de tomate argentino de los últimos años se ubica en torno a 1.100.000 toneladas y 17.000 hectáreas productivas, aproximadamente un 60-70 % se destina a mercado para consumo en fresco y un 30-40 % para industria.

Nuestro país posee distintas regiones donde se desarrolla la actividad productiva asegurando un aprovisionamiento continuo del mercado doméstico en fresco, pudiendo recurrirse a importaciones desde países limítrofes en algunos momentos del año o ante situaciones climáticas desfavorables. Argentina exporta pequeñas cantidades de tomate para consumo en fresco, siendo Paraguay el destino principal.

Respecto al tomate para industria, Argentina es deficitaria siendo Chile e Italia quienes generalmente cubren su demanda. Justamente el tomate destinado al procesamiento industrial, es el que ofrece más oportunidades de expansión ya que sólo la sustitución de las importaciones anuales que se requieren para abastecer la demanda interna de los productos resultantes.

---

<sup>1</sup> Último dato disponible.

## Caracterización de la producción de tomate en Argentina

Argentina posee condiciones agroecológicas propicias para el desarrollo del cultivo de tomate en todo el país con excepción de las provincias de la Patagonia que, excluyendo Río Negro, tienen períodos cortos libres de heladas que impiden su normal desarrollo. Por su parte, las provincias del NOA y del NEA pueden producir en contra-estación respecto a la región Centro, lo que les permite ingresar a los principales mercados de consumo en momentos en que la oferta está limitada, logrando en resultado mejores precios.

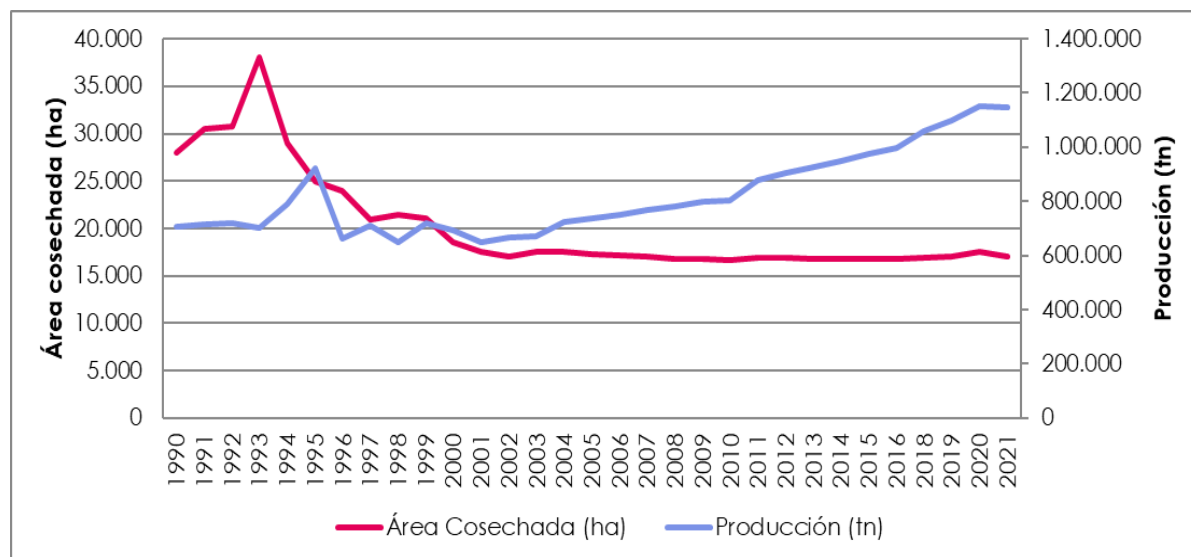
Las principales zonas productoras de tomate son las provincias de Mendoza y San Juan (región cuyana) Salta y Jujuy (región NOA), Corrientes y Formosa (NEA), Río Negro, y Buenos Aires, provincia en la cual se destacan los cinturones hortícolas bonaerense y La Plata, Mar del Plata y Sur de Bs.As. Además, los cinturones hortícolas que se ubican alrededor de las principales ciudades del país también contribuyen al abastecimiento de los centros de consumo que circundan.

Si se toman en cuenta datos de FAO de las últimas 10 campañas, el promedio país de superficie cultivada para esta especie se ubica en torno de las 17 mil hectáreas y una producción promedio de alrededor de 1 millón de toneladas.

### Gráfico N°1

#### Evolución de la producción y superficie de tomate para industria.

Periodo 1990-2021



Fuente: Elaborado por la Dirección de Producción Agrícola en base a datos de FAO.

La provincia de **Buenos Aires** cuenta con aproximadamente 3.000 hectáreas de tomate distribuidas entre los cinturones hortícolas de La Plata, Mar del Plata y sur bonaerense. En esta zona la producción se realiza bajo cobertura o invernaderos con destino para consumo

en fresco, participando durante todo el año en los mercados concentradores frutihortícolas. Estos sistemas requieren de alta inversión, pero otorgan la posibilidad de realizar dos cosechas al año. La primera cosecha se da en el mes de enero cubriendo la oferta hasta el mes de junio, y la segunda cosecha se da en octubre, encontrándose presente en los mercados hasta enero.

El sistema hortícola de La Plata, comprende las ciudades de Berazategui, Florencio Varela y La Plata, siendo la zona más importante de producción hortícola del país. Alcanza aproximadamente 1.500 hectáreas de tomate de variedades redondas, peritas y algunas variedades de cherry. El tomate platense es un producto estacional que se cosecha entre fines de diciembre y fines de febrero.

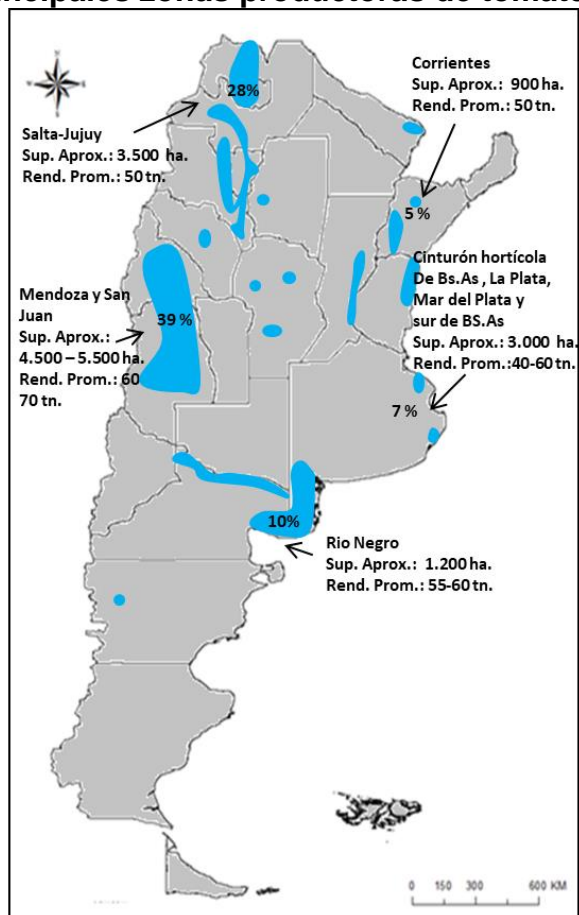
**Corrientes** produce aproximadamente 900 hectáreas implantadas que se desarrollan bajo invernadero para cubrir los mercados en contra estación. Las cosechas se realizan durante mayo y junio permaneciendo en los mercados hasta aproximadamente el mes de noviembre. El departamento de Lavalle, localidad de Santa Lucía es el principal polo productivo de tomate de la provincia. La producción de Corrientes compite directamente con la de Salta que cosecha en el mismo periodo.

**Mendoza** produce tomates principalmente para industria y en menor proporción para consumo fresco. La superficie estimada de la campaña 2021/22 fue de 3.757 ha, que se encuentra dentro del rango de la superficie estimada para la provincia de 2.000 a 4.000 ha. El 92% de la superficie está implantado con tomate para destino industria. Las variedades que se utilizan son tomates peritas o para industria, tomates redondos tipo larga vida y tomates redondos tipo Platense.

La provincia de **San Juan** también se destaca con la producción de tomate para industria, pero a diferencia de Mendoza mejoró considerablemente el rendimiento mediante la incorporación de tecnología. La región cuyana realiza la cosecha en diciembre y enero; y el poco volumen que destina al mercado para consumo en fresco se mantiene hasta mayo.

En el **noroeste argentino (Salta y Jujuy)** se cultiva aproximadamente 3.500 hectáreas de tomate, la zona hortícola comprende el valle del río San Francisco, la cuenca orográfica de Orán y parte del valle del río Bermejo. En esta región se cultivan variedades de tomates redondos (60%) y peritas (40%). La fecha de plantación se realiza de febrero a abril y se cosecha de abril hasta octubre.

## MAPA N°1 Principales zonas productoras de tomate



Fuente: Elaborado por la Dirección de Producción Agrícola en base a datos de MCBA, SENASA y TOMATE 2000.

### a) Producción de tomate para consumo en fresco

Las principales zonas productoras de tomate para consumo fresco son las provincias de Mendoza y San Juan (región cuyana) Salta y Jujuy (región NOA), Corrientes y Formosa (NEA), Río Negro, y Buenos Aires, provincia en la cual se destacan los cinturones hortícolas bonaerense y La Plata, Mar del Plata y Sur de Bs.As.

En la región patagónica la principal limitante para el cultivo a campo se refiere a las condiciones climáticas, entre ellas las temperaturas extremas y los fuertes vientos, que limitan la producción a los períodos climáticos que permitan condiciones favorables para los mismos. Dada la lejanía a los centros de producción de primicias más relevantes del país, los invernaderos locales son los que abastecen la demanda zonal entre los meses de julio y enero, por lo que resulta necesario proveer instalaciones con sistemas de calefacción.

Los cinturones hortícolas que se ubican alrededor de las principales ciudades del país también contribuyen al abastecimiento de los centros de consumo que circundan. La producción alcanza unas 767 mil toneladas de tomate para consumo fresco y para la



superficie cultivada es posible estimar unas 11,8 mil ha. El rinde medio se ubica en las 67 t/ha aunque con sustanciales diferencias entre el cultivo a campo y los protegidos (INTA).

Se distinguen tres sistemas productivos: a campo, semiforzado e invernadero. La **producción a campo** se lleva a cabo sin protección a las bajas temperaturas, principalmente en las provincias de Mendoza, Salta, Santiago del Estero, Chaco, Buenos Aires y Río Negro. En algunas regiones se utiliza un sistema de conducción o tutorado que aporta un soporte a la planta, permitiendo mejor acceso a la luz y evita que los frutos y hojas toquen el suelo. Esta práctica mejora calidad y rendimiento del cultivo. A modo de ejemplo en el NOA se utiliza el sistema por espaldera para producción de invierno; en Buenos Aires sistema en barracas para producción de verano.

En el caso del **semiforzado**, se utilizan almácigos que se llevan a cabo en túneles plásticos evitando de esta manera la incidencia de factores externos que dificulten el crecimiento, además de obtener cierta precocidad. Una vez que la planta emerge los plantines se pueden trasplantar.

Los **invernaderos**, requieren de instalaciones con una cobertura que protege los cultivos, favoreciendo el control y manejo de las variables que inciden en el mismo obteniendo mayores rendimientos, calidad, e ingreso a los mercados en contra estación o primicia para lograr mejores precios. Se destacan tres zonas de producción como NOA, NEA y Buenos Aires (principalmente en el cinturón hortícola de Buenos Aires y La Plata y, en menor medida en la zona hortícola del departamento de General Pueyrredón). Los rendimientos en estas condiciones promedian las 100 t/ha, llegando incluso a superar las 200 t/ha.

**Cuadro N°1**  
**Zonas de producción según época del año**

	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
<b>Buenos Aires</b> ( invernadero )												
<b>Buenos Aires</b> (a campo)												
<b>Santa Fe</b> ( temprana )												
<b>Santa Fe</b> ( tardía )												
<b>Tucumán</b>												
<b>Río Negro</b>												
<b>Corrientes</b> ( invernadero)												
<b>Mendoza</b>												
<b>N.O.A</b> ( Salta, Jujuy )												
<b>Formosa</b> ( invernadero)												

Fuente: Elaborado por la Dirección de Producción Agrícola en base a datos de MCBA e INTA/FAO.

## b) Producción de tomate para industria

Según datos de FAO del periodo 2014-2018<sup>2</sup>, China fue el principal productor mundial de **tomate en pasta** con el 33% (1,3 millones de toneladas), seguido por Italia con el 14% (561 mil tn) y EE.UU con el 10% (420 mil tn). Respecto a **tomate pelado** tuvo como principales productores mundiales a Italia con el 48% (1,3 millones de toneladas), seguido por Túnez con el 12% (315 mil tn) y España con el 9% (247 mil tn). Argentina participó con una producción promedio anual de 30 mil toneladas de tomate pelado (1%).

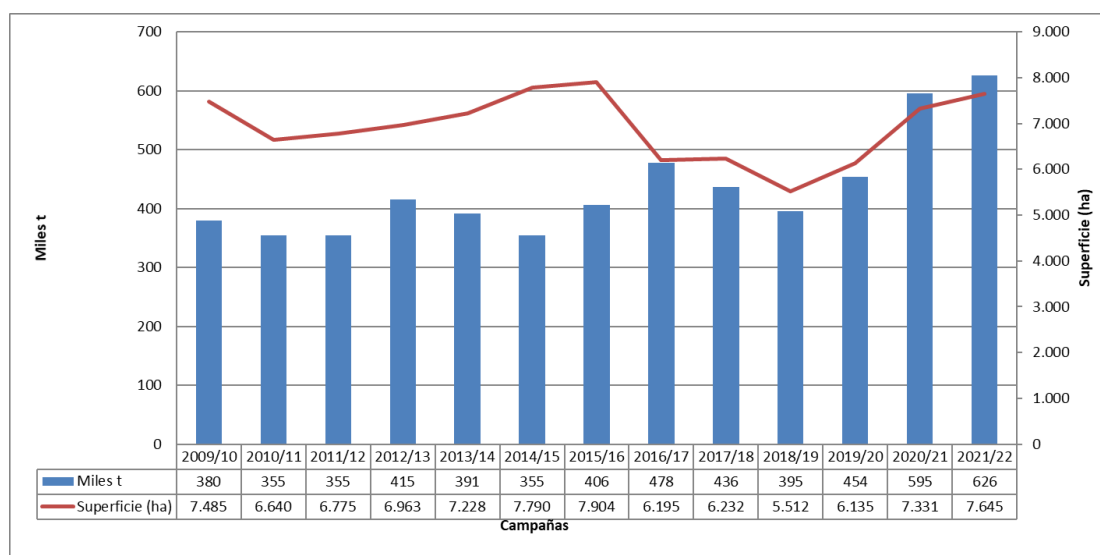
En Argentina las principales zonas productoras de tomate para industria son las provincias de Mendoza y San Juan (84%), Salta y Jujuy (10%), La Rioja (4%) y Río Negro (2%) (Asociación Tomate 2000).

Según datos relevados por la Asociación Tomate 2000 (gráfico N°2), la producción de tomate para industria correspondiente a la campaña 2021/2022 fue de 626 mil toneladas ocupando una superficie de 7.645 hectáreas. La superficie fue un 4% superior a la de la campaña anterior. Este incremento estaría asociado a la transferencia de conocimientos, aumento de la gestión empresarial de productores, incorporación de nuevos productores, varios sin antecedentes en el cultivo. Esta última cosecha fue la más importante de la historia, superando a la de la campaña pasada que había marcado un récord.

Gráfico N°2

### Evolución de la producción y superficie de tomate para industria.

Periodo 2010-2022



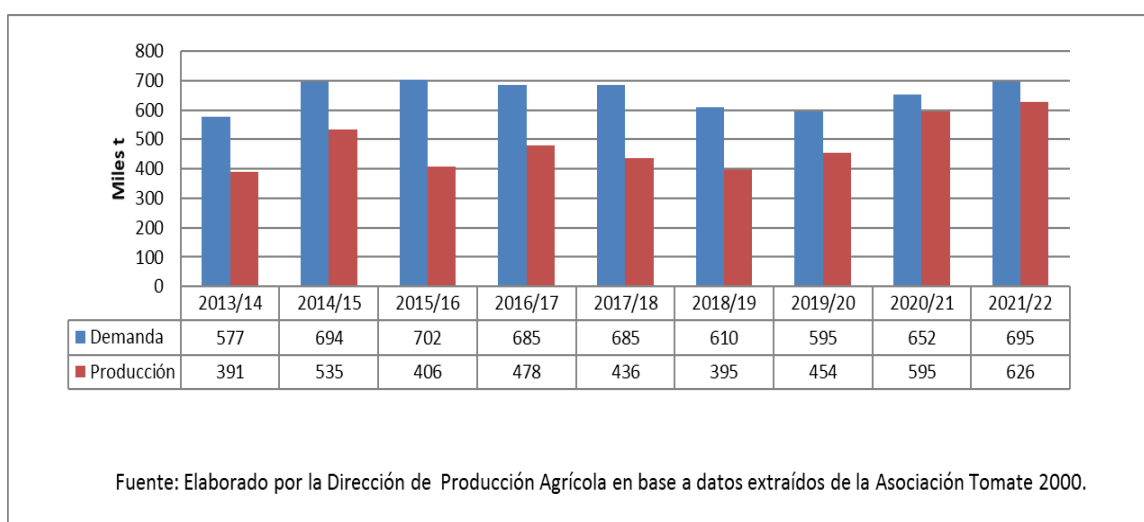
Fuente: Elaborado por la Dirección de Producción Agrícola en base a datos extraídos de la Asociación Tomate 2000.

<sup>2</sup> Valores promedio anual del periodo 2014-2018.

A diferencia de lo que ocurre con el tomate para el mercado en fresco en que la producción y recolección se distribuye durante todo el año, la temporada de cosecha del tomate para industria comienza en diciembre y finaliza en mayo. Se trata de un cultivo mecanizado casi en su totalidad, se desarrollan a campo bajo riego y los híbridos/variedades utilizados corresponden al tipo Perita, de crecimiento determinado, justamente para obtener cultivos uniformes que faciliten la cosecha mecánica.

La demanda industrial interna de tomate, para la campaña 2021/22, fue de 695 mil toneladas, mientras que lo producido fue de aproximadamente 626 mil toneladas, por lo que resulta un déficit de casi 69 mil toneladas para complementar la producción local. Respecto a la campaña anterior la producción se incrementó un 5% y la demanda un 7%. (Gráfico N°3)

**Gráfico N°3**  
**Evolución de la producción y superficie de tomate para industria**  
**Periodo 2010-2022**

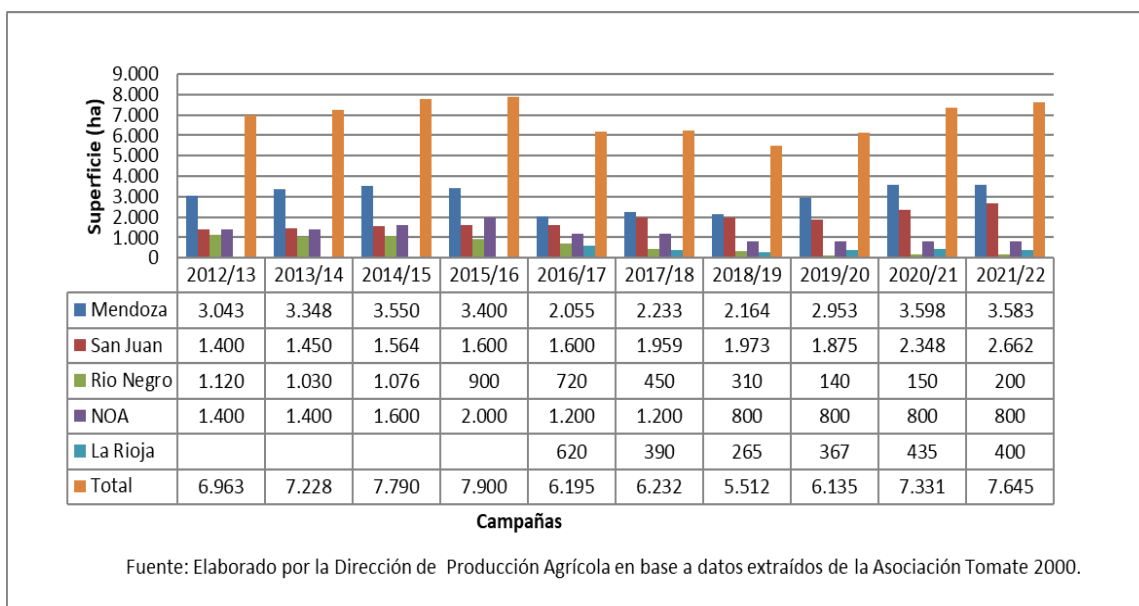


Las provincias que mayor volumen aportan son: Mendoza, San Juan, Río Negro y provincias del NOA y La Rioja<sup>3</sup>.

<sup>3</sup> Si bien la provincia de La Rioja integra la llamada región del Noroeste Argentino (NOA) se ha preferido respetar la división presentada por la fuente original de datos, Informe Tomate 2000

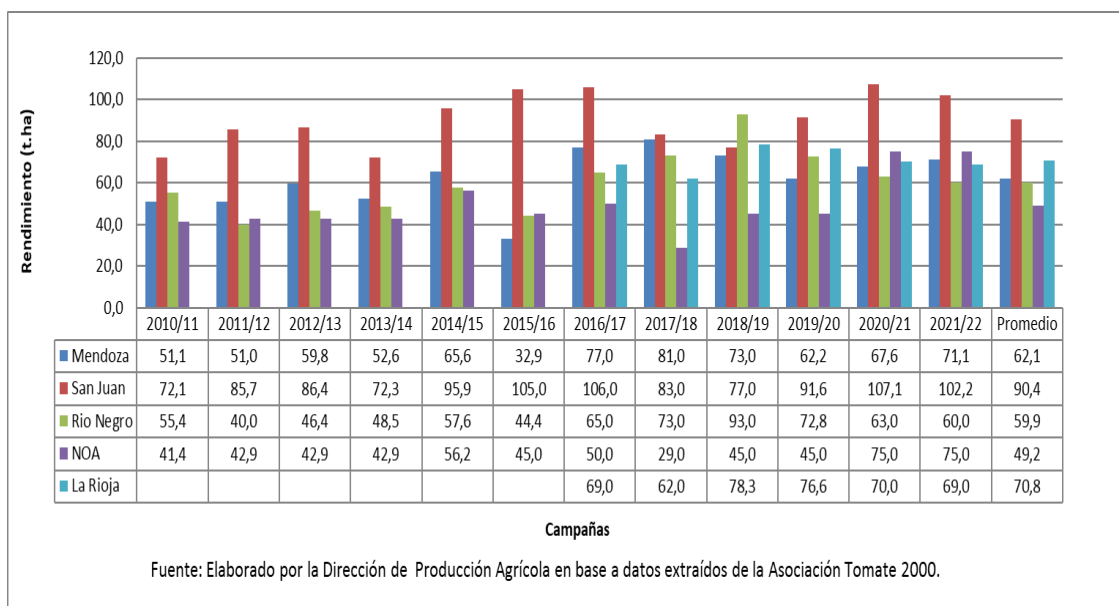


**Gráfico N°4**  
**Superficie por regiones destinada a la producción de tomate para industria**  
**Periodo 2012-2022**



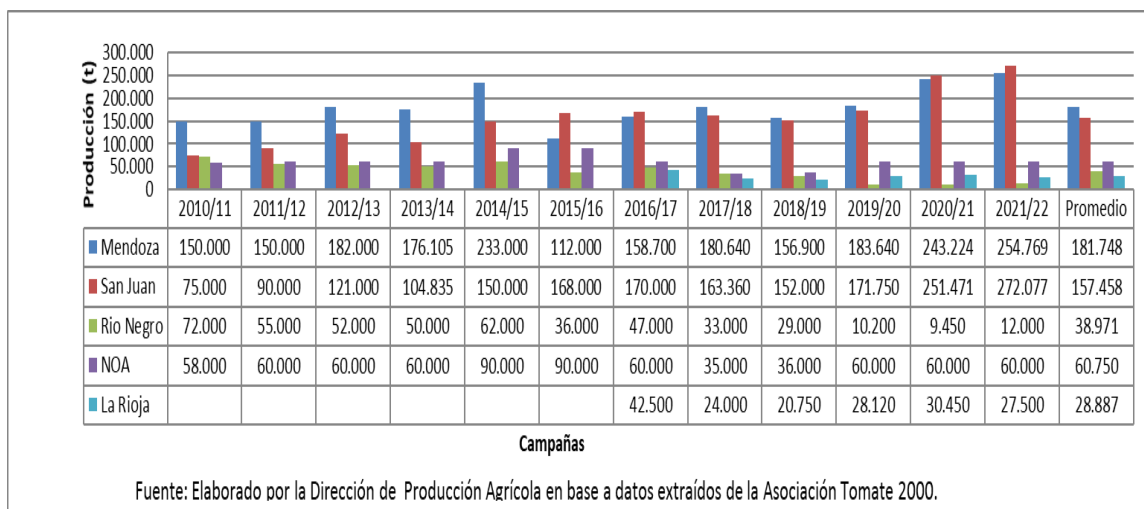
En el gráfico anterior se puede visualizar la preponderancia de la región de Cuyo la cual aporta el 80% de la superficie total de tomate con destino a industria. A su vez, la provincia de Mendoza es la que se destaca ya que por sí sola representa aproximadamente el 47% del total cultivado en el país. En la última campaña, hubo una leve disminución de la superficie cultivada en Mendoza, sin embargo, se incrementó la superficie de Cuyo en un 5% respecto a la temporada anterior debido al incremento en superficie de San Juan.

**Gráfico N°5**  
**Rendimiento por regiones destinada a la producción de tomate para industria**  
**Periodo 2010-2022**



En el gráfico N°5 se puede observar que San Juan obtiene el mayor rendimiento promedio para la serie de años. Respecto a la campaña 2021/22 en particular, San Juan disminuyó un 5% el rendimiento, debido a los vientos desecantes que afectaron los cultivos. Por su parte Mendoza aumentó un 5% su rendimiento, debido a la incorporación de tecnología de riego que mejoró el potencial productivo del cultivo.

**Gráfico N°6**  
**Producción por regiones de tomate para industria**  
**Periodo 2010-2022**



La producción de la última campaña respecto a la anterior se incrementó un 5%, siendo la producción cuyana la de mayor incidencia a nivel nacional. También hubo un incremento de la producción en la provincia de Río Negro, mientras que en la Rioja disminuyó y en el NOA mantuvo igual.

## b) Variedades

Los cultivares utilizados pueden ser de crecimiento **indeterminado o indefinido o, del tipo determinado o definido**. Los primeros tienen en su ápice un meristema de crecimiento que produce el alargamiento del tallo principal, mientras que las inflorescencias se ubican solo en la posición lateral. En el caso de los tomates de crecimiento determinado o definido, el crecimiento del tallo principal detiene su crecimiento luego de la aparición de una inflorescencia terminal.

Los cultivares más utilizados en Argentina son híbridos y los principales tipos comerciales para el consumo fresco son los Redondos (que incluyen a los larga vida), los Perita y los Cereza (o Cherry).

El tipo comercial Redondo es aquel cuyo diámetro transversal es igual o mayor al eje longitudinal. Abarcan una gran diversidad de variedades e híbridos, desde los platenses y los denominados larga vida, pudiendo tener hábito de crecimiento indeterminado o determinado.

Los cultivares Larga Vida (crecimiento determinado e indeterminado) se producen para consumo fresco y se pueden realizar al aire libre o en invernadero. Poseen larga vida útil post cosecha y firmeza, pero resultan pobres en sabor.

Los cultivares pertenecientes al tipo comercial Perita (hábito de crecimiento determinado o indeterminado) son aquellos cuyo eje longitudinal es mayor que el diámetro transversal. Aquí quedan incluidos tanto los tomates Perita para la industria como los destinados al consumo en fresco, presentando estos últimos un tamaño mayor a lo destinados al procesamiento industrial.

Los cultivares Racimo (hábito de crecimiento indeterminado) son aquellos cuyos frutos maduran en simultáneo permitiendo su comercialización justamente en racimo. Los cultivares tipo Cereza son tomates pequeños, de menos de 5 cm de diámetro (hábito de crecimiento indeterminado); se cultivan para el consumo en fresco y generalmente se desarrollan en invernadero. En cuanto a la forma los frutos pueden ser tipo pera o redondo y se llaman Cherry, cuando el tamaño de los frutos es menor de 3 cm de diámetro y Cóctel, si los frutos están comprendidos entre 3 y 5 cm de diámetro.

El INTA de La Consulta (Mendoza) desarrolló en los últimos 10 años nuevos cultivares a través del Programa de Mejoramiento Genético de Tomate. Se destacan los cultivares destinados al consumo fresco como UCO 15 INTA variedad adecuada para cultivos protegidos (invernaderos, mallas), las características del fruto se adaptan para la práctica

de la cosecha conocida como “pintoneo”<sup>4</sup> en la región de Mendoza y San Juan. La variedad UCO 16 M INTA (habito determinado) es de maduración concentrada y tiene como cualidad destacable poseer dos veces el contenido de vitamina A que las variedades estándar. La variedad UCO 17 M INTA permiten la conducción del cultivo ya sea empalado con poda o sobre camellón. La variedad UCO 18 M INTA se desarrolló para la conducción en cultivos protegidos (invernaderos o mallas). Las variedades LOMITERO PG INTA (habito determinado) permite el cultivo sin empalar y su producción es diferenciada.

Las variedades de tomate con destino a industria, utilizadas y recomendadas por la Asociación Tomate 2000 en las últimas campañas, según su ciclo de cultivo son: DOCET (pera) y N6416 para tomates precoces y semiprecoces de 100-115 días, y HM 7883, FOKKER, H 1307 (para Valle de Uco), HM 1892, ISI 13229 (pera) para tomates semitardíos y tardíos de 116-125 días.

En la campaña 2021/22 se utilizaron materiales híbridos resistentes a enfermedades, alto rendimiento y cualidades industriales. Las variedades híbridas tardías más utilizadas fueron: HM 7883 (53.9%), HM 1892 (15.6%) y Fokker (9.9%).

---

<sup>4</sup> El “pintoneo” es una práctica llevada a cabo en común en las provincias Cuyanas y que consiste en recolectar los frutos con color incipiente.

## Destinos de la Producción

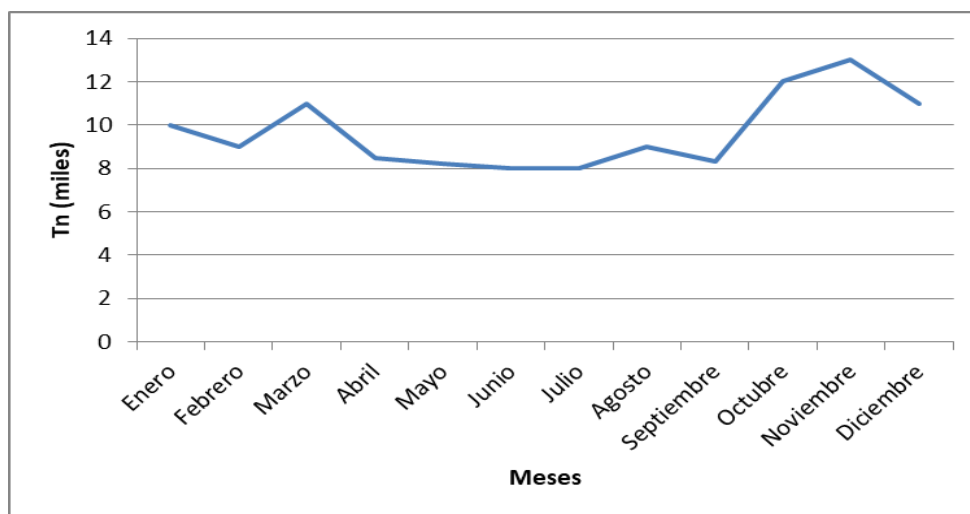
### a) Tomate para consumo en fresco

Argentina presenta dos panoramas muy distintos en cuanto al abastecimiento local de tomate según se trate de tomate para consumo fresco o para industria. Es autosuficiente para cubrir la demanda interna para consumo fresco cuyo principal destino son los mercados concentradores locales y de cercanía, y exporta una pequeña cantidad principalmente al Paraguay y menor proporción Brasil o Uruguay. A su vez, se puede recurrir a importaciones desde países limítrofes en algunos momentos del año o ante situaciones climáticas desfavorables, siendo Brasil el principal proveedor.

El Mercado Central de Buenos Aires es el principal destino de la producción hortícola a nivel país, por lo tanto y debido a su importancia ha sido considerado como referente en cuanto a la relevancia que cada zona de producción representa para el abastecimiento de la demanda interna. El ingreso promedio de la especie al Mercado Central de Buenos Aires para el periodo comprendido entre 2015-2022<sup>5</sup> fue de 117 mil toneladas.

**Gráfico N°7**

#### Oferta anual de tomate que ingresa al MCBA para consumo fresco



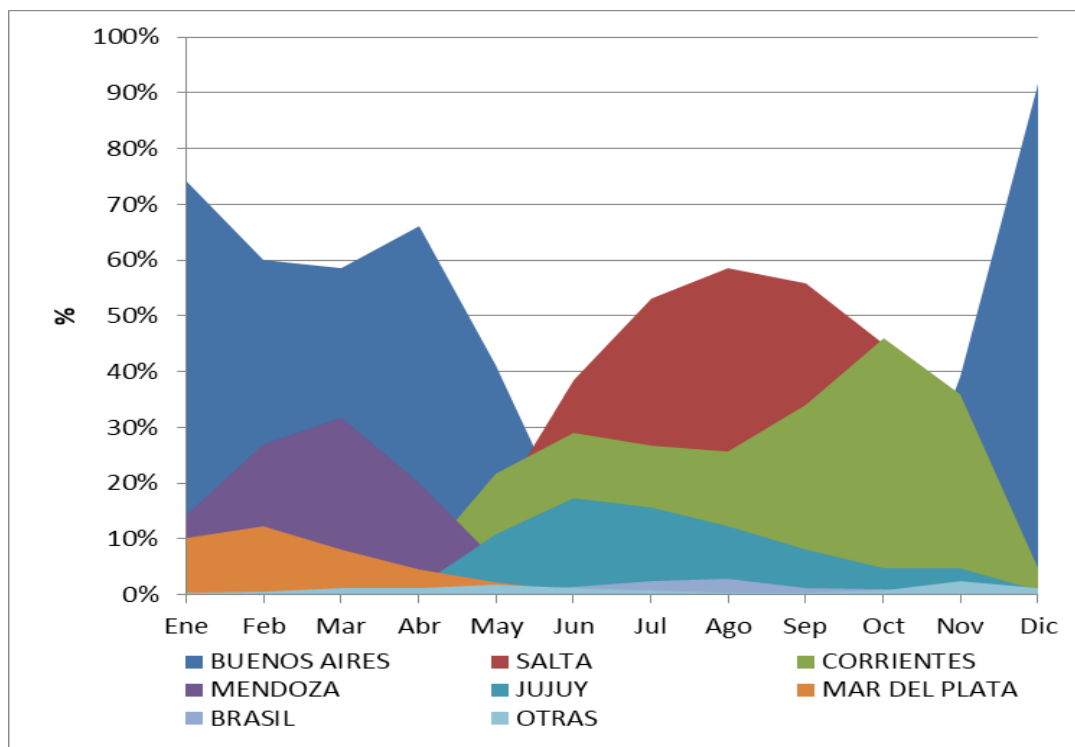
Fuente: Elaborado por la Dirección de Producción Agrícola en base a datos extraídos del MCBA.

En el gráfico N°7 se observa que el tomate para consumo en fresco presenta una estacionalidad en el ingreso al MCBA según su región/provincia de origen. Sin embargo, las diferentes zonas de producción y la incorporación de los invernáculos permiten una oferta sostenida durante todo el año. Otro aspecto a destacar es el mayor ingreso durante la época primavero-estival, momento del año donde también hay mayor demanda del producto.

<sup>5</sup> Periodo enero a octubre del año 2022.

## Gráfico N°8

**Participación relativa mensual de la oferta de tomate que ingresa al MCBA diferenciada por zonas de producción, destinadas para consumo fresco**



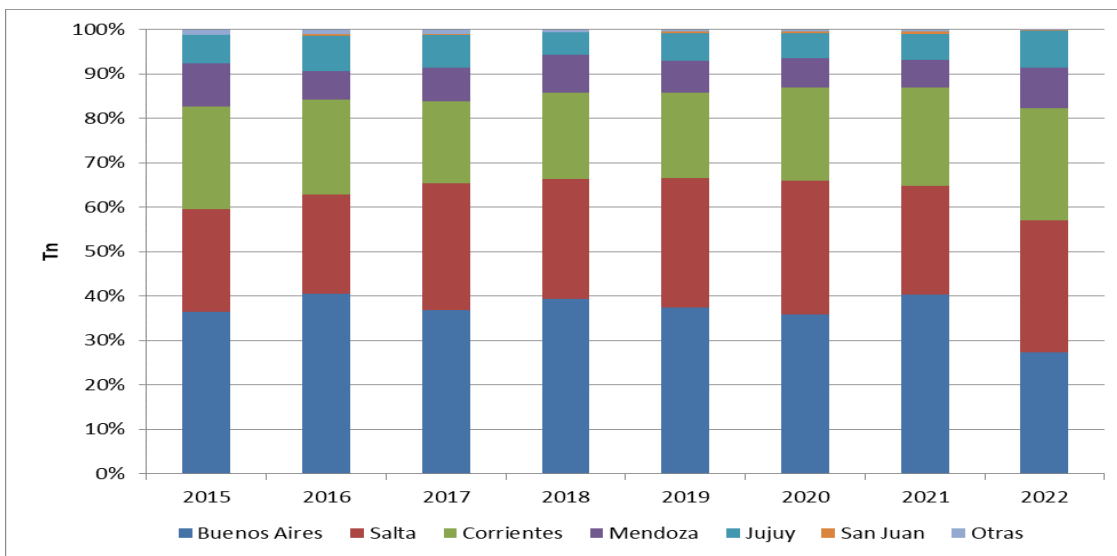
Fuente: Elaborado por la Dirección de Producción Agrícola en base a datos del MCBA.

Buenos Aires realiza las cosechas en dos momentos del año. La primera se lleva a cabo en el mes de enero y cubre la oferta hasta el mes de junio, y la segunda cosecha se da en octubre y se encuentra presente en los mercados hasta enero. Durante este último periodo, Buenos Aires prácticamente es la única provincia que cubre la oferta de tomate a nivel nacional. La segunda zona con mayor participación es Corrientes (bajo invernadero) que junto a las provincias de Salta y Jujuy que cubren la oferta en contra-estación. Por último, se encuentra Mendoza que produce tomates tanto para consumo en fresco como para la industria (principal destino). Entra al mercado en los meses de enero a junio.

El 37% del tomate que ingresó al MCBA (periodo 2015-2022) tiene su origen en la provincia de Buenos Aires, seguido, por orden de importancia, Salta con el 27 %, Corrientes con el 21%, Mendoza con el 8% y San Juan con el 7%.



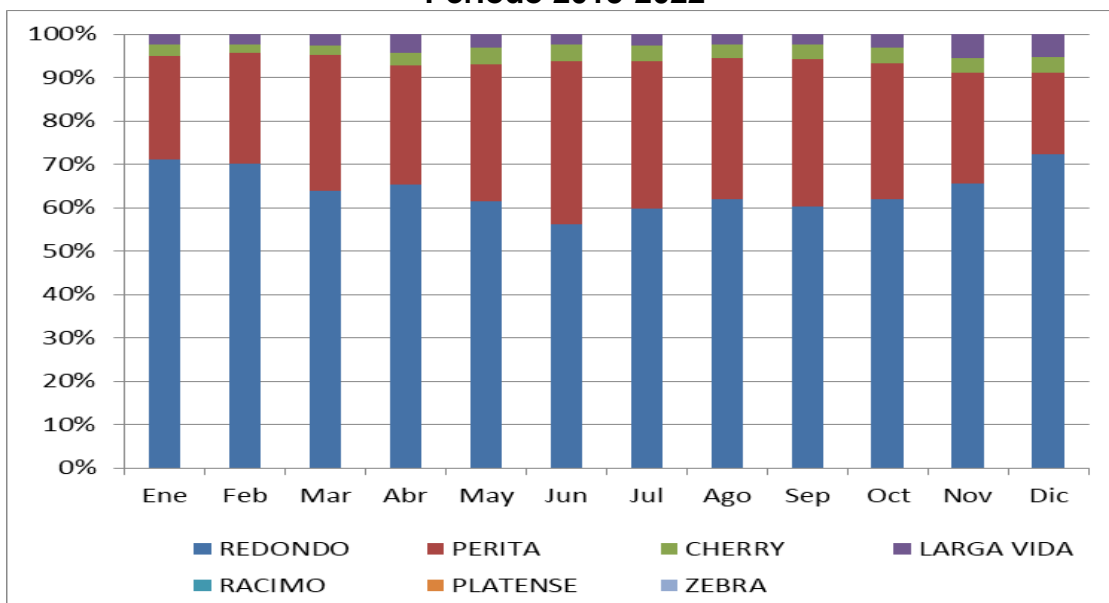
**Gráfico N°9**  
**Ingreso de tomate al MCBA. Periodo 2015-2022**



Fuente: Elaborado por la Dirección de Producción Agrícola en base a datos de MCBA.

Las principales variedades de tomates comercializadas fueron: Redondo (64%), Perita (30%) y Larga vida (3%). El 40% del tomate Redondo proviene de Buenos Aires, el 26% de Corrientes y el 24% de Salta. Respecto al tomate Perita el 42% proviene de Salta, el 19% de Buenos Aires, el 18% Jujuy y el 15% de Mendoza. Del tomate Larga Vida el 56% es de Buenos Aires, el 41% de Corrientes y el 2% de Mendoza.

**Gráfico N°10**  
**Principales variedades de tomate comercializadas en el MCBA**  
**Periodo 2015-2022**

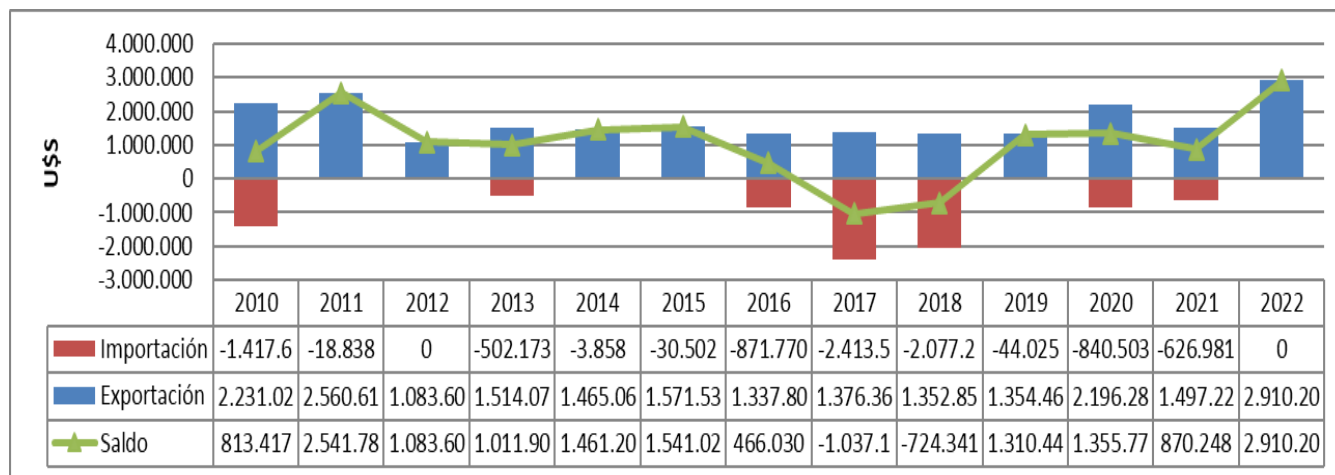


Fuente: Elaborado por la Dirección de Producción Agrícola en base a datos de MCBA.

Con relación a las exportaciones, Argentina se encuentra en el puesto número 39 (en cantidades) como exportador mundial de tomates frescos o refrigerados siendo el destino principal de las mismas los países limítrofes destacándose Paraguay (el 96% exportaciones del año 2022).

Gráfico N°11

### Balance exportaciones e importaciones argentinas de tomate para consumo fresco Periodo 2010-2022



Fuente: Elaborado por la Dirección de Producción Agrícola en base a INDEC.

En el gráfico precedente se observa que durante el periodo 2010-2022, Argentina exportó más de lo que importó, salvo en algunos años particulares que es a la inversa y que por lo general responden a situaciones climáticas también atípicas. Para dicho periodo el 96% de las exportaciones tuvieron como principal destino a Paraguay mientras que mismo porcentaje de las importaciones fueron provistas por Brasil.

## b) Tomate industria

En relación con los productos obtenidos de la transformación industrial del tomate, se distinguen el tomate en conserva/pelado (enteros y cubeteados o en trozos) y la pasta de tomate (extractos, puré de tomate y salsas de tomate).

La pasta de tomate es la que lidera el mercado, es la base para la producción de extractos, puré y salsas y se la trata como un producto casi sin valor agregado. En cambio, el tomate pelado requiere mayor esfuerzo en su producción que se plasma en la necesidad de contar con materia prima de calidad y procesos adecuados que redunden en conservar los tomates enteros evitando su molienda.

A nivel internacional los principales países exportadores de tomate industrializado son Italia, China y España. A su vez los principales países importadores son Reino Unido, Alemania y Japón.

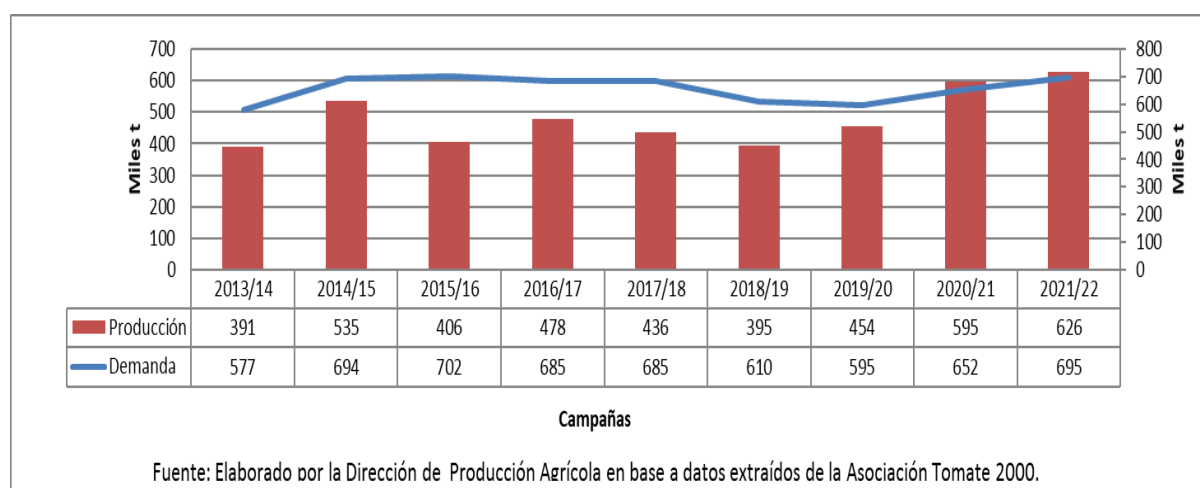
Respecto al **tomate en pasta** los principales exportadores mundiales del año 2021 (en cantidad) fueron China (770 mil tn), Italia (750 mil tn) y EE.UU (318 mil tn). Argentina figuró en el puesto número 29 con 4.980 tn. Los principales importadores mundiales de tomate en pasta (en cantidad) fueron: Alemania (292 mil tn); Italia (205 mil tn) y Reino Unido (166 mil tn). Argentina se ubicó en el puesto número 28 con 15.523 tn.

Por su parte, los principales países exportadores de **tomates pelados** de año 2021 fueron Italia (1,39 millones tn), España (127 mil tn) y EE.UU (79 mil tn). Argentina figuró en el puesto número 18 con 38 tn. Los principales países importadores fueron Reino Unido (313 mil tn), Alemania (248 mil tn) y Francia (127 mil tn). Argentina figuró en el puesto número 39 con 1.285 tn.

En relación a **jugo de tomate** España es el principal exportador del año 2021 (21 mil tn), seguido por Italia (9 mil tn) y EE.UU (3 mil tn). Argentina no figura como exportador del producto. Los principales países importadores fueron Alemania (9,9 mil tn), Reino Unido (8,7 mil tn) y México (8 mil tn). Argentina figuró en el puesto número 128 con 1 tn. (FAOSTAT 2021).

Sobre el abastecimiento de tomate para industria del mercado argentino, la demanda interna resulta superior a la producción, por lo que nuestro país continúa siendo importador neto (Gráfico N°10) aunque se destaca un importante crecimiento de esta última desde el año 2020 en adelante y que ha permitido reducir las cantidades importadas.

**Gráfico N°12**  
**Demanda-Producción de tomate para industria**  
**Periodo 2013-2022**



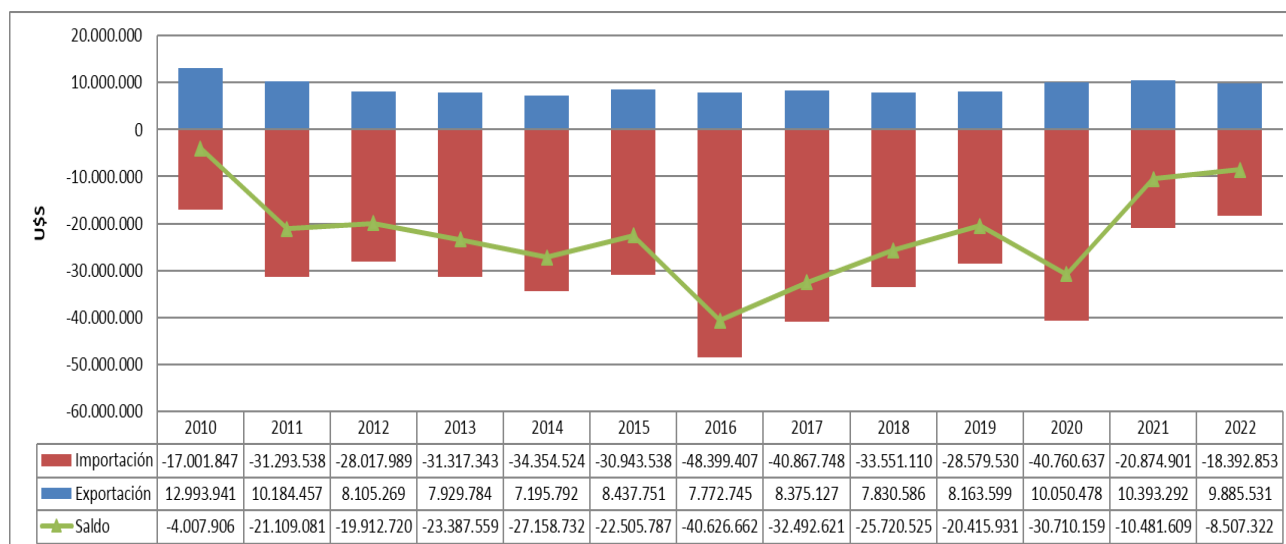
El consumo de tomate industria es de alrededor de 720.000 toneladas (16 kg/hab/año, dato junio 2017). El consumo de conservas de tomate aumenta cerca de 2% anual, alrededor de 9.000 t/año.

Uno de los principales proveedores de materia prima del mercado doméstico es Chile participando con aproximadamente el 73 % del total importado, seguido por China e Italia (periodo 2010-2022). Argentina exporta pequeñas cantidades de tomate industrializado siendo su principal comprador Paraguay (43%), en menor proporción Uruguay y otros países vecinos.

En el siguiente gráfico se resumen las exportaciones, las importaciones y el saldo resultante para el tomate industria.

**Gráfico N°13**

**Balance exportaciones e importaciones argentinas de tomate destinado a industria  
Periodo 2010-2022**



Fuente: Elaborado por la Dirección de Producción Agrícola en base a INDEC.

Se puede observar que la balanza comercial del sector industrial desde el año 2010 hasta el 2022 fue deficitaria para cada año. El 42% de las exportaciones argentinas (en volumen) correspondieron a "Tomates preparados o conservados s/vinagre o Ácido acético, excluidos enteros, trozos o jugos", y un 31% a "Kétchup" y otras salsas de tomate en envases <= a 1kg. Las exportaciones tienen como principal destino Paraguay, Uruguay y Brasil. El 81% de las importaciones se correspondieron a "tomates preparados o conservados s/vinagre o ácido acético, excluidos enteros, trozos o jugos" y un 12% de "tomates enteros o trozos, preparados o conservados, s/vinagre o ácido acético". Los principales proveedores del mercado argentino son Chile, China e Italia.

## Fuentes:

- INDEC
- TRADEMAP
- FAO
- Boletín de Frutas y Hortalizas / Convenio INTA - CMCBA N° 86 Corporación del Mercado Central de Buenos Aires. Diciembre 2018
- El cultivo de Tomate. Universidad de Entre Ríos-Facultad de Ciencias Agropecuarias-Catedra Cultivos (Horticultura)-
- Tomate y lechuga: producción, comercialización y consumo. INTA. Noviembre, 2013
- Ficha técnica Mercado Central de Buenos Aires 2015.
- <http://www.fao.org/faostat/es/#data/TP>
- Manual de Buenas Prácticas Agrícolas en la cadena de tomate. INTA/FAO
- Programa para el aumento de la competitividad de la industria del Tomate. (PACIT). Informe progresos 2019-2020. Asociación Tomate 2000.
- Sistema Nacional Argentino de Vigilancia y Monitoreo de plagas (<https://www.sinavimo.gov.ar>)
- Programa Nacional Hortalizas, Flores, Aromáticas y Medicinales. INTA. 2018.
- Tomate en invernadero. INTA. 2015

**Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca**

Sr. Juan José Bahillo

**Subsecretario de Agricultura**

C.P Delfo Emilio Buchailot

**Dirección Nacional de Agricultura**

Ing. Agr. Agustín Pérez Andrich

**Directora de Producción Agrícola**

Ing. Agr. Flory Begenisic

**Responsable técnico**

Ing. Agr. Nicolás Scarpatti

nscarpatti@magyp.gob.ar



Secretaría de Agricultura,  
Ganadería y Pesca



Ministerio de Economía  
**Argentina**