

LA TUNA SE APENCA COMO UN AGRONEGOCIO

Paula Martínez. 2001. Revista de la Sociedad Rural de Jesús María, 125:35-37.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Tuna, nopal, penca o chumbera](#)

INTRODUCCIÓN

Dos hermanos encararon la producción como proyecto empresarial en la zona de Quilino. Están frente a un mercado prácticamente virgen, que promete.

La plantación abarca 20 hectáreas y a principios del 2002 se hará la primera cosecha. Elaboración de subproductos.

Cuando los habitantes de Quilino vieron crecer una plantación de tunas a la vera de la ruta, no le dieron mucho crédito al emprendimiento. Es que durante años estos frutos que nacen de pencas crecieron sin ningún tipo de cuidado especial en los patios de las casas o en pequeños campos de la zona.

"Somos los primeros que vamos a producir tunas como negocio", dijo Natalia Ruiz, quien con su hermano Darío cultiva un campo de 22 hectáreas en el noroeste provincial.

El trabajo comenzó hace dos años y medio. Estaban buscando alguna actividad que se pudiera complementar con sus estudios en Córdoba: Natalia, entonces de 24 años, cursaba ciencias económicas, y Darío, de 20, era alumno de ciencias agropecuarias. Como sus padres poseían un campo totalmente abandonado, evaluaron alguna producción que se pudiera adaptar a la zona, que no requiriera gran inversión y no llevara mucho tiempo. Es así como escucharon y se contactaron con un productor de tunas de Jaime Peter, que les comentó la escasez de fruta para cubrir la demanda existente.

Actualmente, toda la producción de la zona (realizada en forma precaria) se vende en el lugar a revendedores de Córdoba o Deán Funes, pero la cantidad es muy limitada y no puede llegar masivamente a los grandes centros urbanos.



EL COMIENZO NUNCA ES FÁCIL

Al principio nadie creía que se pudiera explotar comercialmente esta producción. "La gente de la zona nos vendía las pencas muy baratas porque no les daban valor. Incluso algunos nos daban las plantas a cambio de que le dejáramos limpio el tunal", contó Darío.

Pero, con esfuerzo y perseverancia (trabajaban ellos dos solos) lograron una producción que se extiende en 20 hectáreas, con plantas que oscilan entre los cuatro meses y los dos años.

Como todos los emprendedores, comenzaron con lo que tenían más a mano: el tractor y una rastra de la familia (que también les facilitó el campo) y una desmalezadora que les presta el municipio.

Posteriormente, llegó el apoyo de la Municipalidad de Quilino, que se dio cuenta que esta actividad es una alternativa para una zona donde no hay muchas opciones de producción. Es una región con suelos áridos, pocas lluvias y mucho calor. No obstante, se pueden lograr frutas primicia de óptima calidad.

A través de la gestión municipal, la plantación fue beneficiada con mano de obra del Programa de Emergencia Laboral del Ministerio de Trabajo de la Nación. La actividad, además, es una importante generadora de empleo, durante la cosecha y la plantación (unos cinco trabajadores por hectárea).

Se trata de una producción que no requiere grandes inversiones (un tractor, una rastra, el cercado y las plantas), ni mucho tiempo de mantenimiento para obtener este fruto que es totalmente orgánico.

Durante el resto del año hay que desmalezar una vez por semana, tarea que realizan con el tractor los mismo hermanos.

UN MERCADO VIRGEN

Junto a las ventajas naturales del lugar, la tuna tiene un atractivo comercial: el mercado, prácticamente, no ha sido explotado. "Una empresa alimenticia quiso comprar fruta a un productor de la zona para hacer dulce, pero como la cantidad no era suficiente desistió", indicó Natalia.

La idea de los productores es construir, más adelante, una pequeña planta (solos o junto con la Municipalidad) para procesar las tunas. Las posibilidades son múltiples: se puede fabricar arrope (dulce), jalea, vinagre, pickles, licores o conservas.

El objetivo es llegar al mercado con un producto diferenciado para hacerlo más atractivo. Es que, con la fruta procesada, se obtiene un precio mayor. "El arrope se vende a 10 pesos el kilo", dijo Darío.

Hoy las tunas se están colocando en el mercado de Abasto de Córdoba en cajones de 18 kilos a un precio que oscila entre los ocho y 12 pesos cada uno (las primeras frutas que ingresan son más caras). Sin embargo, al productor le pagan entre 2,5 y tres pesos, por lo que los hermanos Ruiz quieren llegar directamente al consumidor.

Como la plantación todavía es joven, aún no han obtenido frutos para comercializar. Durante los tres primeros años hay que podar la planta para formarla y darle una estructura de soporte, lo cual se obtiene eliminando flores y frutos.

La próxima temporada prevén la primera cosecha (entre enero y febrero) y tienen previsto mejorar la presentación habitual de la fruta. En lugar de ponerla en cajones, la idea es embalarla en bandejas con polietileno, pero quitándole las espinas. Para esto están estudiando fabricar una máquina especial, que se construye en forma artesanal y que facilita este trabajo.

En acuerdo con el municipio, se constituyó una Agrupación de Productores de Tuna de Quilino para poder realizar tareas en conjunto. Además, los hermanos Ruiz no se quedaron en este emprendimiento. También quisieron diversificar la producción incorporando durante el 2001 cinco hectáreas de citrus (otro proyecto impulsado por la Municipalidad que está integrado por 15 productores de la zona).

Aunque el negocio está en pañales, Natalia y Darío esperan poder llegar a vivir de esta actividad porque están sentando las bases para una producción rentable.

"El precio de las tierras subió sustancialmente desde que comenzamos la plantación", señaló Darío, para corroborar que están en el buen camino.

EN NÚMEROS

INVERSIONES (Por hectárea)

Plantas (550 por \$0,70) \$385

Tareas de Plantación \$ 50

Riego \$20

Fertilización (guano de cabra) \$30

Poda \$15

Desmalezado \$ 60

Total gastos iniciales \$ 560

Otras: terreno, tractor, cercado de alambre, rastra.

PRODUCCIÓN (rendimiento aproximado)

Año 3: 2.500 kg/ha.

Año 4: 5.000 kg/ha.

Año 6: 15.000 kg/ha.

INGRESOS BRUTOS

Año 3: 1.250 \$/ha.

Año 4: 2.500 \$/ha.

Año 6: 7.000 \$/ha.

EL SOL Y EL CALOR ALIADOS INDISPENSABLES DE UNA BUENA PLANTACIÓN

El cultivo de la tuna es especial para climas templado-cálidos, con una temperatura media de 20 a 30 grados, y la mejor calidad se obtiene en regiones áridas y semiáridas como el noroeste cordobés.

En Argentina existen unas 600 hectáreas cultivadas con tunas (*Opuntia ficus-indica*). Existen distintas variedades que se diferencian por la coloración de los frutos; el de color amarillo es el de mayor difusión en nuestro país.

Para iniciar una plantación lo importante es disponer de buenas pencas (denominados cladodios o paletas), seleccionadas de plantas sanas y vigorosas, y libre de enfermedades.

La forma más práctica de obtener nuevas plantas es a través de la multiplicación vegetativa de paletas. Estas se cortan de la planta madre a la altura de las articulaciones y luego se mantienen entre 15 y 20 días a la sombra para que cicatricen.

Posteriormente, las paletas se plantan con sus caras hacia el este y oeste para aprovechar la insolación y facilitar que echen raíces. Las pencas se colocan a una distancia no menor a tres metros entre plantas, y cinco metros entre cada fila, y se las entierra a dos tercios de su longitud.

Aunque en Argentina la fertilización no es habitual, es conveniente utilizarla. En el caso de Natalia y Darío Ruiz, utilizaron estiércol de cabra para obtener un producto totalmente orgánico.

Aunque la tuna tiene bajos requerimientos de agua, en la producción de la fruta es conveniente el riego, por lo menos dos veces al año, para lograr calidad y cantidad.

Como mantenimiento, la planta necesita ser podada. Hay tres tipos de poda. La de formación, que se realiza durante los primeros tres años para dar a la planta una estructura de soporte y mantener una altura de 1,6 y 1,8 metros; se elimina la vegetación mal ubicada, y las flores y frutos. Por otra parte también hay que realizar un raleo de frutos, dejando entre ocho y 10 por penca para lograr mayor tamaño. Por último hay que hacer raleo de renuevos (las futuras paletas fructíferas) cuando son tiernos, para evitar que estén en exceso. Esto produce una mayor brotación primaveral y un mayor crecimiento de los renuevos que quedan.

La cosecha se concentra entre enero y principios de marzo. El trabajo es manual con guantes resistentes a las espinas. La fruta se corta cuando está madura, es decir cuando alcanza los cinco centímetros de diámetro y tiene el color definitivo.

Para evitar deteriorar la fruta se aconseja cosecharla cortándola con un pedacito de penca, que impide la entrada de patógenos y aumenta la conservación.

VENTAJAS

- ◆ Baja inversión.
- ◆ Poco mantenimiento.
- ◆ Riego mínimo.
- ◆ En Quilino se obtiene fruta primicia, orgánica.

DESVENTAJAS

- ◆ El recupero de la inversión es de cuatro a seis años.
- ◆ El manipuleo de la fruta durante la cosecha y el embalaje requiere gran cuidado.
- ◆ La fruta dura entre siete y 10 días desde que es cortada.

Volver a: [Tuna, nopal, penca o chumbera](#)