

Producción Frutihortícola (incluye germinados) y de Hongos Comestibles

Temporada productiva: Agosto 2024 – Abril 2025



Producción Frutihortícola (incluye germinados) y de Hongos Comestibles

Temporada productiva: Agosto 2024 – Abril 2025

Dimensión de análisis /Sector de Actividad	Horticultura (incluye germinados y halófitas nativas -Salicornia-) y hongos comestibles	Frutilla	Frutas finas
Superficie productiva,¹ Volumen de producción (estimado para 49 productores ² primarios) y grado de integración en la cadena de valor local (actores -5- formalizados, habilitados y con registro de establecimiento y producto)	Para una superficie productiva total de 23.407 m² (sin incluir superficie indoor destinada a germinados y hongos cultivados): El 70,5 % (16.505 m2) se encuentra Bajo Cubierta (invernaderos), con la siguiente participación: - 68 % de Lechuga. - 26 % de Hojas Verdes (Acelga, Espinaca, Rúcula, Ruibarbo). - 6 % otros cultivos (Tomate, Pimiento, Zanahoria, Habas, Arvejas, Papa, Aromáticas, Lúpulo, Salicornia).	Para una superficie productiva total de 2.785 m2 : El 92,8 % (2.585 m2) se encuentra Bajo Cubierta (Invernaderos y Microtúneles) El 7,2 % (200 m2) se encuentra a Cielo Abierto. Volumen cosechado: 6,925 tn. ⁷	Para una superficie productiva total de 5.170 m2 : El 15 % (770 m2) se encuentra Bajo Cubierta (invernaderos), con la siguiente participación por frutal: - 93,5 % de Cereza (Tolhuin). - 6,5 % de Frambuesa (Ushuaia) El 85 % (4.400m2) se encuentra a Cielo Abierto: - 66 % Frambuesa - 34 % otros (Groselleros: Corinto, Cassis, Grosella invicta).

¹ Para la estimación de superficie productiva se partió de la información declarada ante SENASA (RENSPA). Esto no necesariamente reflejan la realidad productiva, motivo por el cual se realizaron llamados telefónicos para verificación de información.

² En la actualización de los datos productivos, se siguió como criterios de selección el cumplimiento de alguna de las siguientes condiciones: Producción para el mercado; RENSPA activos con superficie declarada igual o mayor a 200 m2 (a corroborar con llamados telefónicos posteriores) y/o CUIT activo (69 % de los productores).

³ 4.150 m2 se corresponden con cultivo hidropónico llevados adelante por tres (3) emprendimientos privados (2 en Rio Grande y 1 en Tolhuin) y la Sociedad del Estado del municipio de Rio Grande. La mayor superficie (3.000 m2) se destina a lechuga; seguida de hojas verdes (rúcula y albaca) y aromáticas varias (810 m2), Tomate y Pimiento (340 m2).



	El 29,5 % (6.902 m2) se encuentra a Cielo Abierto, con la siguiente participación: - 34 % de Papa. - 17,4 % de Ajo. - 48,6 % otros cultivos (Hojas verdes, Aromáticas, Zanahoria, Salicornia y Flores comestibles). Volúmenes cosechados, aproximados, por temporada: Lechuga: 154,2 Tn⁴ Papa: 15,4 Tn⁵ Ajo: 0,78 Tn⁶ Germinados: 1 Tn Hongos comestibles: 5 Tn Demás cultivos sin datos de volúmenes. Experiencias de integración con industria de elaboración de alimentos y bebidas (Baja escala productiva, sin datos sistematizados de cantidades):	Experiencias de integración con industria de elaboración de alimentos: dulces. Alta informalidad. Sólo un elaborador con RNPA vigente para dulce de frutilla (mismo para ruibarbo y fruta fina). Baja escala productiva.	Volumen cosechado de Cereza: 0,63 Tn⁸ Volumen cosechado de Frambuesa: 1,4 Tn⁹ Demás cultivos, sin datos de volúmenes producidos. Experiencias de integración con industria de elaboración de alimentos: dulces. Alta informalidad. Sólo un elaborador con RNPA vigente para dulce de frambuesa (mismo para ruibarbo y frutilla). Baja escala productiva.
--	---	--	---

⁴ Según reporte productores con rendimiento promedio en cultivo convencional de 10 Kg/m2/temporada (en 4 cortes por temporada) y de 24 Kg/m2/temporada con cultivo hidropónico.

⁵ Según reporte productores con rendimiento promedio en cultivo a cielo abierto de 6,5 Kg/m2/temporada (una cosecha).

⁶ Según reporte productores con rendimiento promedio en cultivo a cielo abierto de 0,675 Kg/m2/temporada (una cosecha).

⁷ Según reporte productores con rendimiento promedio en cultivo convencional de 2,5 Kg/m2/temporada (una cosecha).

⁸ Según reporte productores con rendimiento promedio en cultivo convencional bajo cubierta de 0,875 Kg/m2 (una cosecha).

⁹ Según reporte productores con rendimiento promedio en cultivo convencional de 0,5 kg/m2/temporada (una cosecha).



	▪ Dulce de Ruibarbo. Un elaborador (mismo para dulcería frutilla y fruta fina) con RNPA vigente. ▪ Pasta ajo negro; láminas de ajo; flores comestibles (caléndula), aromáticas deshidratadas; ruibarbo envasado al vacío. Un elaborador con RNPA vigentes. ▪ Chocolate con ajo negro: Un elaborador con RNPA vigente. ▪ Gin con ajo negro. Un elaborador con RNPA vigente. ▪ Cerveza artesanal. Un productor de lúpulo integrado con su cervecería. Fuente: SENASA, SDPyPyME (2025)		
Cantidad y tamaño (según su nivel de facturación anual) de los productores seleccionados/vigentes en la actualización de los datos productivos de la cadena de valor local.	49 actores primarios: ▪ Producción hortícola: 48 Productores/as (micro). 33 de la ciudad de Río Grande; 11 de Ushuaia y 4 de Tolhuin. 33 de los productores (68,8 %) se encuentran formalizados. 42 (87,5 %) son del género masculino. ▪ Producción de hongos comestibles y germinados: 1 productor (micro), formalizado, de Ushuaia. 5 empresas con agregado de valor sobre recursos primarios: ▪ Dulcería: 1¹⁰ elaborador (micro) localizado en Almanza (Punta Paraná), que además integra producción de dulces con elaboración de otras manufacturas (pastelería). ▪ Alimentos gourmet varios (pasta de ajo negro; láminas de ajo; flores comestibles; aromáticas deshidratadas; ruibarbo envasado al vacío): 1 elaborador (micro), localizado en cercanías a la ciudad de Río Grande. ▪ Chocolate con ajo negro: 1 elaborador (micro), localizado en cercanías a la ciudad de Río Grande.		

¹⁰ En la provincia existen otros dos establecimientos elaboradores habilitados, pero no producen sus dulces con materia prima local.



	▪ Gin con ajo negro: 1 elaborador (micro), localizado en la ciudad de Rio Grande. ▪ Cerveza con lúpulo local: 1 elaborador (micro), localizado en la ciudad de Rio Grande.
Infraestructura y tecnología productiva primaria	En producciones convencionales bajo cubierta (hortícola, frutilla y frutas finas), la infraestructura y tecnología es heterogénea (medio – bajo) en función de la superficie afectada. Mayormente estructuras de invernaderos de madera de lenga con cubierta de polietileno LDT (Larga Duración Térmico) y chapas acanaladas de policarbonato. Tecnología de riego por goteo y mulching plástico muy difundida. Irregularidad en la tenencia de la tierra. Para 2023, el equipo técnico de la SDPyPyME estimó la UE entre 1.200 y 1.800 m2 dependiendo de la orientación productiva. No más del 10% de los productores locales alcanzan la UE. En producciones hidropónicas (hortícolas), esta se realiza bajo cubierta en invernaderos parabólicos (estructura metálica y cobertura de polietileno), sistema NFT (Nutrient Film Technique), con perfiles y circulación continua de solución nutritiva en lámina. Nivel tecnológico: Medio – bajo. La producción de hongos comestibles se realiza en cámaras de cultivo y fructificación vertical (estanterías) de pequeña superficie. Laboratorio de conservación e inoculación de cepas. Cuarto de elaboración y esterilización de sustratos. Nivel tecnológico: Medio – bajo. Fuente: SDPyPyME (2025)
% de aprovechamiento de la capacidad instalada (superficie productiva)	Producción bajo cubierta. Utilización: 100 % de la capacidad instalada para lechuga, con ineficiencias en el aprovechamiento de uso del suelo. Producción a cielo abierto. Hay productores que se declaran ante SENASA con superficie de papa (12), pero que no se encuentran produciendo (6) en la temporada bajo análisis. Similar situación se evidencia para ajo (5 registrados, 2 no se encuentran produciendo). Fuente: SENASA, SDPyPyME (2025).



	Producción de hongos comestibles y germinados. Utilización: 100 % de la capacidad Instalada. Fuente: SENASA, SDPyPyME (2025)		
Herramientas de diferenciación	Certificación orgánica¹¹ en cuatro (4) producciones locales: - Ajo y hortalizas a cielo abierto (Quinta Pionera - Río Grande) - Germinados y hongos comestibles (Atama - Ushuaia) - Cereza bajo cubierta (Tolhuin)- (The Crosmutther Rose - en transición) - Hojas verdes bajo cubierta (Ushuaia)- (Granja San Antonio - en transición) Sello de Calidad Certificada TDF – Fin del Mundo¹² en cinco (5) empresas locales, bajo el Protocolo Gourmet: hongos comestibles (Atama); alimentos gourmet (Quinta Pionera); chocolate (Chinoa); gin (Towwora) y cerveza artesanal lupulada (Jokten). Reciente puesta en vigencia del Protocolo Frutihortícola para implementación en instancias de producción primaria. Fuente: OIA (2025), SDPyPyME (2025)		
Mercado de consumo interno	Los productos frescos son comercializados en su mayoría en el mercado de consumo local. No se tienen datos respecto al % de abastecimiento. ¹³ Existen experiencias recientes, de baja escala, de abastecimiento a cruceros vía suppliers (germinados, verduras de hoja, aromáticas, cerezas y frutillas). Dulcería comercializada 100 % en el mercado local. Alimentos gourmet, cerveza y hongos comestibles también son comercializados mayoritariamente en mercado de consumo local, con experiencias recientes, de baja escala, para abastecimiento de cruceros vía suppliers. Fuente: SDPyPyME (2025)		

¹¹ <https://prodyambiente.tierradelfuego.gob.ar/certificacion-organica/>

¹² <https://prodyambiente.tierradelfuego.gob.ar/home-pymes/>

¹³ Según datos SDPyPyME 2021, 10.95 % de la demanda de consumo de lechuga de la ciudad de RGA.



Ventas TNC y exportación terceros países	Sin exportación continental. Elaboradores de alimentos y hongos comestibles participación en ferias nacionales (Caminos y Sabores) con gran aceptación de producto. Fuente: SDPyPyME (2025)
Cantidad de empleo de los actores productivos considerados en el análisis (primario y con agregación de valor	6 empleados Fuente: OEDE (2024) – Ministerio de Trabajo TDF (2025)
Objetivos de desarrollo	Contribuir a la mejora de la competitividad del sector frutihortícola y de hongos comestibles orientado al mercado de consumo interno
Estrategias de intervención	▪ Brindar asistencia técnica a los actores, con un fuerte proceso de ordenamiento, regularización y transferencia tecnológica. ▪ Incrementar la producción para el abastecimiento del mercado de consumo interno. ▪ Incrementar la producción para el abastecimiento de cruceros y su vinculación con el sector turístico. ▪ Incentivar las inversiones en infraestructura (incremento de superficie e incorporación tecnológica) para incrementar escala productiva y romper la estacionalidad. ▪ Promover la diversificación productiva (variedad) y su transferencia al sector productivo. ▪ Fomentar la implementación de normas de calidad y/o diferenciación. ▪ Fomentar el agregado de valor con su correspondiente habilitación de tránsito provincial/nacional. ▪ Investigación y desarrollo para la producción de bioinsumos adaptados a las particularidades de la zona; mejora de suelos; reducción de fertilizantes químicos, promoviendo la generación de conocimientos y la transferencia al sector productivo.



Siglas utilizadas en este documento:

OEDE: Observatorio de Empleo y Dinámica Empresarial; Ministerio de Trabajo de la Nación

OIA: Organización Internacional Agropecuaria

SDPyPyME: Secretaría de Desarrollo Productivo y PyME, Ministerio de Producción y Ambiente, Gobierno Tierra del Fuego, AelAS

SENASA: Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

