

【 PRODUCCIÓN NACIONAL 】

Tomate chileno: el fruto estrella se enfrenta al desafío climático

Con un crecimiento sostenido en exportaciones y mejoras en almacenamiento y logística, la verdura se abre camino en más de 50 países, mientras científicos buscan encontrar formas de gestionar mejor los recursos hídricos.

Por: **Ricardo Olave Montecinos**

No puede faltar en las cocinas del mundo. El tomate, con origen latino, es uno de los cultivos más importantes para la alimentación global por su alto consumo, valor nutricional y versatilidad en la gastronomía.

Aquí, prácticamente se cultiva desde Arica hasta Los Ríos, tanto en invernadero como al aire libre, con distribución entre grandes y pequeños productores, dice Claudio Inostroza, profesor de la Facultad de Recursos Naturales de la UC Temuco.

"La superficie cultivada en Chile supera las 13 mil hectáreas con una producción que bordea las 920 mil toneladas", explica Inostroza, y ocupa el primer lugar entre especies hortícolas cultivadas. "Es la hortaliza más exportada en Chile", expone ante un fruto rico en vitaminas como la C y la E.

En las últimas dos décadas, su consumo ha dejado de ser estacional. "Se puede encontrar tomate todo el año, aunque en invierno y primavera su precio es mayor", indica Hernán Paillán, académico de la Facultad de Ciencias Agrarias de la U. de Talca.

Debido a nuestra geografía, existen variedades de tomate adaptadas a climas y suelos. Pero, uno de los avances en la industria ha sido la innovación genética en semillas, con mayores rendimientos y resistencia a enfermedades. "En tomate industrial, ya se logran producciones de 140 a 150 toneladas por hectárea, y en invernadero alcanzan hasta 150 toneladas en cultivos de seis meses", afirma. Un ejemplo es el tomate injertado, que mejora la resistencia a enfermedades del suelo y optimiza la absorción de agua.

Desafíos en exportación

En 2024, las exportaciones hortícolas sumaron 676,6 millones de dólares, con el tomate represen-



tando el 42,6% de ese total según el Boletín de Hortalizas de enero de 2025. Japón es el 12,7% del valor exportado, luego Argentina (9,3%), Costa Rica (8,3%) y otros 53 destinos.

Jaime Torres, CEO de UNK Latam, dice que el almacenamiento pro-

longado de la verdura se ha visto significativamente optimizado por los avances en tecnologías de refrigeración, controlando variables en temperatura, humedad y circulación de aire, reduciendo la tasa de maduración y minimizando su deterioro. "Es posible extender la vida útil del tomate por varios meses, asegurando su frescura hasta pocos días antes de su consumo", comenta.

Vanessa Rodríguez de Rocktruck, habla que su logística de distribución enfrenta desafíos con la perecibilidad del producto, la volatilidad de los precios, y las emisiones de CO2: "Es un fruto perecedero que requie-

re un ambiente fresco, seco y bien ventilado para su transporte, con temperaturas de 10 a 15°C para controlar la maduración".

La disminución de precipitaciones es un fenómeno evidente, con una reducción del 20% en la zona sur y hasta un 40% en la zona central, contrastando con las grandes cantidades de agua que requiere. "Se ha implementado el riego tecnificado para optimizar su uso", dice Paillán, indicando la necesidad de desarrollar estrategias de riego eficientes para garantizar su sustentabilidad.

Por ello, investigadores del Núcleo Milenio Phytolearning lideran un proyecto para optimizar la producción de tomate, enfocados en estudiar sus interacciones moleculares, fisiológicas y agronómicas en condiciones de estrés hídrico y deficiencia de nitrógeno. Buscan comprender mecanismos que permitan a la planta compensar la falta de agua o nutrientes, contribuyendo a desarrollar estrategias agronómicas más eficientes.

"Es esencial buscar mecanismos que optimicen su uso a nivel fisiológico, molecular y agronómico", enfatiza Inostroza, quien participa en el proyecto que se desarrollará durante tres años, e involucra también la participación de empresas del sector en la zona central del país.

"El agua es fundamental para el desarrollo del tomate. Es esencial buscar mecanismos que optimicen su uso a nivel fisiológico, molecular y agronómico".

CLAUDIO INOSTROZA, PROFESOR DE LA FACULTAD DE RECURSOS NATURALES DE LA UC TEMUCO.