

Ing. Agr. Ivana Colamarino
Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

Producción de bananas





De cáscara gruesa, pulpa carnosa de tono blanco-amarillo con sabor, textura y aroma delicados, la banana –también denominada plátano, aunque no son exactamente lo mismo- es la fruta tropical más consumida del planeta, y su volumen de producción solo es superado por el trigo, el maíz y el arroz. Como en las regiones de clima tropical la planta produce fruto permanente-

mente y no se halla atada a épocas fijas de cosecha, constituye un recurso alimentario particularmente valioso para centenares de millones de personas.

Se trata de un verdadero coloso alimentario y comercial que actualmente producen más de 120 países, a los que arribó desde su cuna, la región indomalaya.

El banano

- ❖ En términos botánicos, el banano es una *megafobia*, esto es, una planta herbácea perenne de gran tamaño que carece de verdadero tronco pero puede alcanzar hasta 7 metros de altura merced a pseudotallos integrados por la superposición de vainas foliares.
- ❖ El gran naturalista sueco **Carlos Linneo** lo clasificó originariamente como *Musa paradisiaca*, denominación que comprende numerosos híbridos, entre los que descuellan los cultivares *Musa acuminata* y *Musa balbisiana*.
- ❖ El fruto de ambos –así como el de sus numerosos derivados obtenidos por mejoramiento y cruzamiento- es una falsa baya que forma racimos de hasta cien unidades y 50 Kg. de peso.
- ❖ La diferencia entre plátanos y bananas radica esencialmente en la forma como deben ser consumidos, pero considerados en conjunto son la fruta intertropical más consumida del mundo.
- ❖ En los países occidentales lo usual es comer la banana cruda pero madura, con el sencillo recurso de quitarle la cáscara en tiras, sujetándola con las manos y sin necesidad de tocar la pulpa con los dedos, o incorporarla a ensaladas de fruta, batidos y postres. Aplastado, cocido o freído, el fruto permite hacer acompañamientos, aderezos, purés, helados y mermeladas, entre otras alternativas.
- ❖ El plátano, en cambio, se consume la mayoría de las veces verde, estado en que resulta necesario someterlo a cocción previa, sea a través del hervor, la fritura o el asado, como lo requiere su gran contenido de fécula.
- ❖ En muchas regiones constituye el plato principal, y combinado con otros elementos (huevos, leche, manteca, harina, queso, miel, etc.) da lugar a gran número de preparaciones, a las que cabe sumarle la utilización de la harina de plátano, fabricada a partir del fruto verde secado y molido.
- ❖ Una de sus principales presentaciones industrializadas es el puré, tanto preparado como alimentos para niños como desti-

nado a la elaboración de zumos. Desde 1960 Brasil produce y exporta copos de banana deshidratada que se incorporan a productos de repostería, cereales para el desayuno y helados, entre otras preparaciones.

- ❖ Con un consumo promedio de 12 Kg. por habitante y por año, la banana es la fruta más consumida de la Argentina, que en 2009 adquirió, principalmente en Ecuador y Brasil, 344.105 toneladas, por un valor de 80 millones de dólares, ubicándose en el decimoprimer puesto entre los países importadores.
- ❖ Existe por lo tanto un amplio espacio de mercado para desarrollar la producción bananera local, pero son varios los factores que limitan esta posibilidad, a los que se suma, naturalmente, el carácter tropical de la especie, cuyo cultivo solo se encara en las provincias del NOA y en Formosa.

Panorama internacional

- ❖ El consumo mundial *per capita* de banana asciende a 8,5 kg/habitante/año, y las exportaciones mundiales de banano ocupan el primer lugar entre las frutas frescas, tanto en volumen como en valor.
- ❖ Tomando como referencia la producción del año 2008 (según datos de FAOSTAT), la India es el principal país productor del mundo, con 26.217.000 toneladas, en tanto que en segundo lugar se encuentra Filipinas (8.687.624 ton.), seguido de cerca por China (país que tuvo el mayor incremento en su participación en los últimos 5 años) con 8.042.702 toneladas.
- ❖ Otro de los grandes productores es Brasil con 6.998.150 toneladas, escoltado en orden decreciente por Ecuador (6.701.146 ton.), Indonesia (5.741.352 ton.), México (2.159.280 ton.), Costa Rica (2.127.000 ton.), Burundi (1.850.000 ton.), Colombia (1.819.874 ton.) Tailandia (1.540.476 ton.), y Vietnam (1.355.000 ton.).
- ❖ Como producto de exportación, el banano contribuye de forma decisiva a las economías de varias naciones de bajos

ingresos. Ecuador es el país que tiene mayor participación en el comercio internacional, donde en 2008 ubicó 5.270.690 toneladas por valor de 1.626 millones de dólares. El segundo exportador es Costa Rica, con envíos de 2.052.640 toneladas en el mismo año. Otros importantes exportadores son Filipinas, Colombia y Guatemala.

- ❖ El principal comprador de bananas es Estados Unidos, seguido en importancia por Alemania, Bélgica, Rusia, Reino Unido y Japón. Argentina ocupa el puesto N° 11 como importador en cuanto a volumen de esta fruta tropical.

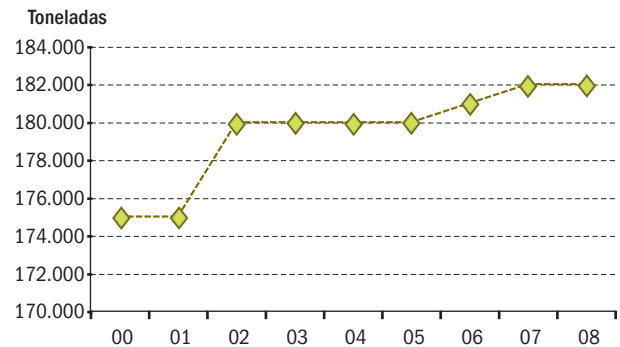
La producción nacional

- ❖ Si bien nuestro país no cuenta con clima tropical, la tradición en el cultivo del banano se remonta a fines del Siglo XIX. La producción profesional es más reciente, pero aun así tiene una tradición de 50 años, con auge en la década de 1970, cuando alcanzó protagonismo.
- ❖ La bananicultura argentina se desarrolla en áreas subtropicales, con baja (pero no nula) probabilidad de heladas. En invierno, cuando la temperatura desciende por debajo de 12° C, los tejidos de hojas y frutos experimentan daños.
- ❖ En 2007 y en 2009 (años excepcionalmente fríos) se verificaron períodos prolongados de temperaturas inferiores a los 10° C con pérdida de la producción. En algunos bananales las temperaturas llegaron a -2° C, lo que afectó hasta los frutos ya formados.
- ❖ La producción argentina de banana se realiza con menor nivel tecnológico y organización que la de las regiones más consolidadas. No es ajeno a esta situación el hecho de que, a diferencia de los principales países exportadores, donde compañías transnacionales controlan la producción y la comercialización, la producción se halle en manos de pequeños y medianos productores.
- ❖ El cambio de precios relativos del año 2002, facilitó un regreso

al consumo de productos nacionales, pero la gran competencia con la banana importada registrada en la década de 1990, redujo la superficie a no más de 3 mil hectáreas, circunscripta a abastecer sólo el consumo del norte del país. Actualmente la situación se ha revertido y aunque todavía la calidad de la fruta importada es superior a la del producto nacional, la producción es más competitiva.

- ❖ Las principales zonas productoras se hallan en las provincias de Formosa (50,5%), Salta (47,7%) y Jujuy (1,8%).
- ❖ En Salta y Jujuy existen fincas bananeras de superficies considerables (desde 7 hasta 380 hectáreas, con una superficie promedio de 68 hectáreas), con posibilidades de incorporación de tecnología y muy buena capacidad de gerenciamiento.
- ❖ El caso de Formosa es diferente: como su producción no puede competir en calidad con la banana salteña y la ecuatoriana, es comercializada localmente en las provincias del Noreste y Centro del país, por lo que el porcentaje que llega a Buenos Aires es casi nulo.

Evolución de la producción de banana en la Argentina 2000-2008



Fuente: Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca con datos de FAOSTAT.

- ❖ El gráfico anterior permite observar la evolución de la produc-

Características de las zonas productoras

	Zonas de producción	Sup.total (Ha)	Sup. de las fincas (Ha)	Rinde (Ton/Ha)	N° de productores
FORMOSA	Laguna Blanca, Laguna Naineck, Palma Sola y Riacho He-He	4.000	2 a 60	22-23	800
SALTA	Colonia Santa Rosa, Orán, Pichañal, Peña Colorada	3.500	7 a 380	25-30	80
JUJUY	Departamento de Ledesma (Yuto, El bananal, Fraile Pintado, Calilegua)	1.500	7 a 380	25-30	15

Fuente: Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca.



ción de banana en nuestro país para el período 2000-2008. La misma se ha mantenido relativamente estable en los últimos años, observándose un cambio de tendencia en el 2002.

- ❖ Las principales variedades comerciales de banano pertenecen al género *Musa*, grupo *Cavendish*, dentro del cual se encuentra la variedad *Nanica*, la única que se ha difundido en la zona

subtropical argentina, por su adaptación a las condiciones del medio.

- ❖ En algunos años la producción nacional llegó a abastecer el 70-80% de la demanda interna, pero en 2004, por ejemplo, la producción nacional aportó sólo el 40% del consumo local.
- ❖ Un caso especial es el registrado en 2010, cuando las fuertes heladas registradas a fines de julio afectaron el total de la superficie plantada en la provincia de Salta. Esto generó una difícil situación ya que el fenómeno climático se sumó a una baja producción y al endeudamiento de muchos productores que estaban pagando créditos para afrontar daños climáticos de años anteriores.
- ❖ Las condiciones climáticas adversas también afectaron la mano de obra. Generalmente la producción bananera ocupa una persona por hectárea, pero con la dificultad para afrontar costos, dicha relación se redujo a 1 persona cada 5 hectáreas. Fueron afectados casi todos los productores de la provincia, muchos de cuales están evaluando reemplazar la actividad por el cultivo de caña de azúcar.
- ❖ En respuesta a ello fue declarada la emergencia agropecuaria para los municipios que vieron afectada su producción de hortalizas y de bananos por las últimas heladas.

Importaciones

- ❖ La banana es la fruta más consumida en nuestro país con un promedio de 12 Kg. por habitante al año. Según los años y las

Evolución de las importaciones de banana en la Argentina 2000-2009



Fuente: Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca con datos de la Aduana.

vicisitudes climáticas, la oferta nacional representa entre 8% y el 25% del total, por lo que siempre es necesario apelar a la importación para satisfacer la demanda del mercado interno.

- ❖ En 2009 Argentina importó 344.105 toneladas de bananas, por un valor de 80 millones de dólares.
- ❖ Ecuador (57%) y Brasil (23%) son los principales abastecedores de banana de nuestro país, pero ese panorama ha registrado cambios. En la década de 1970, el mercado argentino era abastecido por Brasil, y por entonces Ecuador era un proveedor insignificante.
- ❖ Sin embargo, durante el nuevo milenio Ecuador se convirtió en protagonista de las ventas, con la única excepción de los años 2002 y 2003, cuando fue desplazado por Brasil debido a la devaluación sufrida por nuestra moneda.
- ❖ A partir de 2004 la estabilización de los precios y de la valuación de nuestro tipo de cambio favorecieron nuevamente el ingreso de la banana ecuatoriana, que mantiene un marcado predominio.

Perspectivas

- ❖ Aunque el cultivo del banano sufrió un notable retroceso en cuanto a la superficie en producción en relación a años anteriores, debido principalmente a políticas arancelarias que facilitaron la importación, actualmente esta situación se está revirtiendo debido a la mejora notable de los precios y al incremento de la demanda.
- ❖ La recuperación del área de producción que se observa, también guarda relación con el apoyo gubernamental, ya que el cultivo tiene impactos sociales y económicos relevantes para las provincias involucradas, y ante situaciones comprometidas el Estado toma medidas que amortiguan el impacto negativo.
- ❖ Al mismo tiempo que se observa una situación sostenida de consumo, las inversiones sugieren una confianza sobre la estabilidad cambiaria por parte de importadores argentinos y sus proveedores del exterior.
- ❖ Los rendimientos salteños se incrementan debido a la innova-

ENERGIZANTE Y SALUDABLE

Bananas y plátanos no solo han demostrado ser sumamente versátiles para la preparación de platos y presentaciones. También son renombrados por sus propiedades nutricionales. Se trata de frutos ricos en azúcares, con baja cantidad de grasas y proteínas, y destacada presencia de vitaminas. Uno de sus rasgos prototípicos es su gran contenido de potasio, al que se agregan la presencia de calcio, hierro y fósforo.

Suman decenas las virtudes que se le adjudican para la salud, entre ellas el fortalecimiento de los músculos, la prevención de calambres, la mejora de la circulación, y su efecto beneficioso en la regulación adecuada de los líquidos del cuerpo. Es una fruta fácil de digerir, que favorece la mucosa intestinal y ayuda a combatir cuadros de gastritis e incluso a prevenir las úlceras. Una de las escasas limitaciones para su consumo tiene que ver con la presencia de glucosa entre sus azúcares, que la torna contraindicada para los diabéticos.

El cuadro adjunto ha sido tomado de la primera edición de la tabla de composición de alimentos publicada en 2010 por la Universidad Nacional de Luján y compilada por Sara J. Closa y M.C. de Landeta.

Banana, pulpa fresca <i>Musa sapientum L.</i>		
Por 100 gr de porción comestible		
Energía	414	kJ
Energía	99	kcal
Agua	74.8	g
Proteínas	1.2	g
Grasa Total	0.2	g
Carbohidratos totales	23	g
Cenizas	0.8	g
Sodio	1	mg
Potasio	348	mg
Calcio	7	mg
Fósforo	28	mg
Hierro	0.41	mg
Tiamina (vitamina B1)	0.061	mg
Riboflavina (Vitamina B2)	0.087	mg
Niacina (Vitamina B3)	1.2	mg
Vitamina C	6.1	mg



ción tecnológica y las especiales condiciones agroclimáticas de la zona. La oferta, si bien se registra durante todo el año, está concentrada en los meses de agosto a diciembre.

- ❖ Durante 2010 las heladas mencionadas anteriormente afectaron en distintas medidas las regiones productoras de banana, lo que disminuyó en forma severa la producción y redujo la oferta a lo largo del año.

Fuentes consultadas

Dirección General de Aduanas - FAOSTAT - INTA - SENASA - Centro Regional Chaco-Formosa - Asociación de Productores Frutihortícolas de Salta - Diario *La Gaceta*.

ALERTA FRENTE AL INGRESO DE PLAGAS

Como la producción de banana se localiza fundamentalmente en el NOA y debido a que el cultivo se halla libre de enfermedades graves como la *Micosphaerella fijiensis* (conocida como “*Sigatoka negra*”) la *Pseudomonas solanacearum*, y la *Stachyldium theobromae*, cuarentenarias para nuestro país, el ingreso de fruta y material de propagación desde países limítrofes está regulado por normativas que protegen el estatus fitosanitario de la región.

La adopción de estas medidas implica la implementación de barreras cuarentenarias internas y paralelamente facilita el comercio en el país, evitando la competencia desleal.

En este sentido, la Resolución ex SAGyP 99/94 prohíbe el ingreso al NOA de bananas (*Musa spp.*) que no cumplan con los requisitos fitosanitarios especificados lo cual, por ejemplo, afectó directamente la entrada del producto desde Bolivia.

De igual forma la Resolución SENASA 520/2005 (posteriormente ratificada por la Resolución ex SAGPyA 823/2006) extendió esta exigencia a las provincias de Formosa y Misiones, en razón de que los volúmenes que ingresan a través de su frontera provienen de Paraguay y Brasil, en cuyos territorios se encuentran plagas de gran importancia, ausentes en nuestro país.



Hojas de banana atacado por *Sigatoka Negra*. Plaga inexistente en nuestro país.

La “*Sigatoka negra*”, que desde 1960 afecta los cultivos bananeros en gran parte del mundo, provoca pérdidas importantes en la producción. La plaga ataca las hojas, que se secan e impiden producir frutos; la productividad de las plantaciones desciende verticalmente y los productores deben utilizar elevadas dosis de fungicida para llevar adelante la actividad, lo que ocasiona costos significativamente superiores.

Argentina es uno de los pocos países libres de este hongo, por lo que impedir su llegada resulta esencial.