

DESARROLLO PRODUCTIVO Y COMERCIAL DEL ALPISTE

Por: Luis A. De Bernardi
Colaboración: Carlos Iglesia



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina



El alpiste (*Phalaris canariensis*) es una gramínea anual, de crecimiento invierno-primavera. Los registros destacan que es originaria de la región mediterránea, haciéndose hincapié en islas Canarias y sur de Europa, cuyas prácticas de producción, requerimientos y ciclo de cultivo, se asemejan a las de otros cereales de invierno.

Sus granos, presentan una estructura similar a otros de la misma familia botánica como el trigo, la avena, la cebada y el arroz.

PRODUCCIÓN MUNDIAL

La fecha óptima de siembra dependerá de las condiciones ambientales de cada sitio. En los países productores de alpiste de América del Norte, como Canadá y Estados Unidos, el momento óptimo de siembra es a principios de la primavera, mientras que en los países del hemisferio sur, como la Argentina y Australia, las fechas de siembra recomendada se sitúan en los meses invernales, con prácticas de manejo similares a las utilizadas con el trigo y cebada.

En relación a la producción en el ámbito global, muestra una evolución cíclica. Si bien el volumen logró estabilizarse en los últimos años, la demanda ha tenido un modesto incremento y aunque la cotización haya descendido levemente, las proyecciones auguran un repunte para el ejercicio siguiente.

Es evidente que el negocio del alpiste se ha destacado por ser inestable. Esta modalidad se repite en el tiempo y es la que provocó que el liderazgo que supo ostentar Argentina en la década del '60 y '70 se dejase de lado.

Si bien la producción mundial en términos comparativos no es importante, con sus altos y bajos ha evolucionado favorablemente década tras década, en 2010 se ubicó en las 186 mil/t, actualmente se encuentra en 217 mil/t al año.

Canadá es quién pasó a ser líder indiscutido como productor en el ámbito internacional con un promedio de la última década de 139 mil/t en una



superficie que se ubicó en 111.000 ha, le sigue en orden de importancia Tailandia con 35 mil/t en una superficie que alcanzó las 87.000 ha y Argentina con 29 mil/t. en una superficie de 21.000 ha.

Por su parte, los principales países importadores son México, Brasil y Bélgica, quienes en conjunto absorben en promedio el 50% de las importaciones.

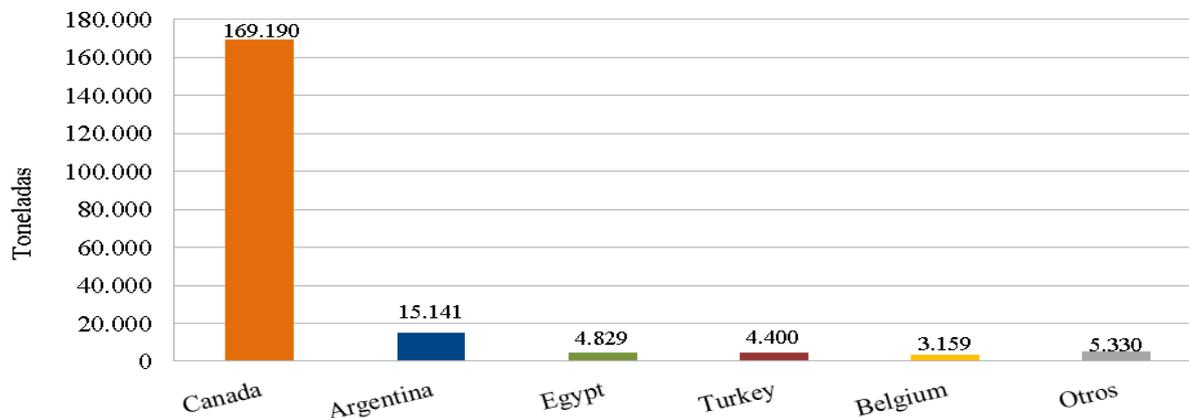
MERCADO INTERNACIONAL

De acuerdo al volumen de producción, el ranking mundial es liderado por Canadá, muy atrás le sigue Argentina, aunque los registros enmarcan una importante disminución del área sembrada, seguidos de Egipto y Turquía.

Los analistas sostienen que Canadá, por ser el principal exportador mundial, es quien determina el precio en el mercado. Sin embargo, dadas las características de la producción global, la definición es volátil y no presenta una cotización formal en los mercados tradicionales.

Su bajo volumen comparado con el de otros cereales, la escasez de

Exportación Mundial de Alpiste
-AÑO 2019-



Fuente: UN CONTRADE

inversiones tanto públicas como privadas en el mejoramiento genético y tecnológico, contribuye

a que la evolución de la producción mundial sea modesta, dado que el incremento de las exportaciones, superficie implantada y la producción siguen siendo proporcionalmente moderados.



Esta realidad hace que el alpiste sea un cultivo de poca trascendencia a nivel mundial, si es comparado con el desarrollo productivo de otros cereales. Pero su utilización, que en un principio tuvo como destino exclusivo la alimentación de pájaros, últimamente, aunque sea en pequeña escala, empezó a tener otros usos alternativos, como ser la alimentación de animales de cría y la elaboración de alimentos “libres de gluten” para humanos.

PRODUCCIÓN

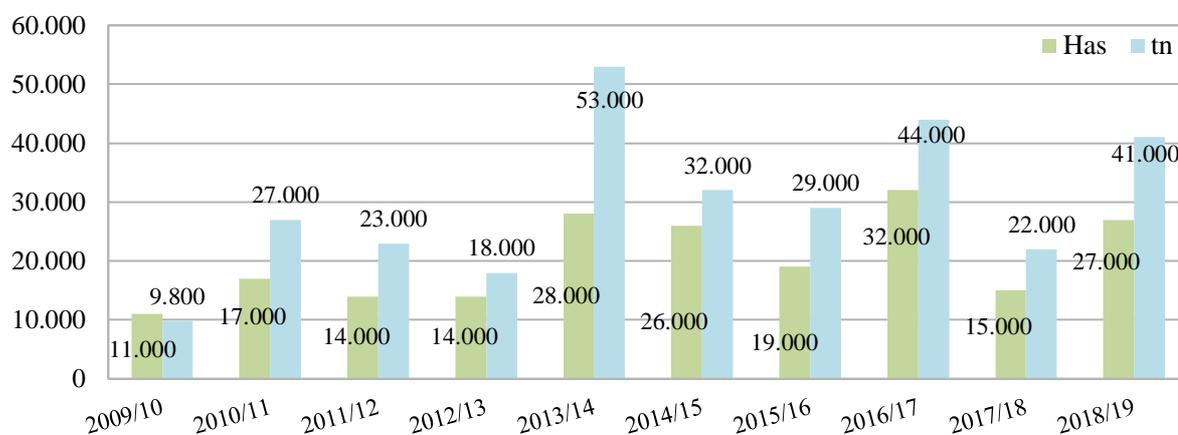
La superficie ocupada es modesta, se ubica en torno a las 27.000 ha. con un nivel de producción de 41.000 toneladas. Cabe señalar, como en otros cultivos para grano, el rendimiento de alpiste puede expresarse como el producto de sus dos componentes numéricos principales: el número de granos por unidad de área y el peso individual de los granos. Si se considera un peso de mil semillas de 6,1 g se obtiene un rendimiento de 2996 kg ha pero ese volumen no se alcanza en forma uniforme en la totalidad de los sembrados.

Su desarrollo está focalizado en la región centro y sureste de la provincia de Buenos Aires. Y dado sus características agronómicas el alpiste puede integrarse a las rotaciones de cultivos, complementando a la soja y el maíz, sin embargo al no existir variedades definidas y con mayor aporte tecnológico pierde competitividad frente a otras gramíneas de invierno.

El rendimiento es heterogéneo, varía el promedio entre lotes de distintos productores, alcanzando un rendimiento promedio superior a los 1.000 kl/ha.



ALPISTE ARGENTINO (AREA SEMBRADA y PRODUCCIÓN)



Fuente: MINAGRI

CONSUMO

Argentina cuenta con un mercado desestructurado pero pequeño, en el que también se evidencian operaciones de compras ocasionales, hechos que dificulta el posicionamiento del producto.

La demanda de alpiste, solo o mezclada con otros granos como el mijo, girasol y/o lino está focalizada en la alimentación de aves ornamentales. Sin embargo, se han propuesto otros usos alternativos entre ellos la alimentación de pollos, dado que su valor nutricional es igual o mejor que el de los granos de trigo, lo que permitiría reemplazar la dieta de las aves de corral. El empleo de los granos de alpiste en raciones a base de cebada y soja, también contribuyen al incremento de la la tasa de crecimiento de cerdos (Thacker2003).

Desde hace poco tiempo, el alpiste y los derivados de su molienda pasaron a ser opción de una amplia gama de productos alimenticios, incluyendo panes y tortillas, crackers, muffins, pastas, barras de cereales y fideos spaghettis. Los resultados son promisorios y se observó que su harina podría reemplazar o ser alternativa a las del trigo, hasta en un 35%, para la fabricación de alimentos con una aceptable calidad. Además sus granos son libres de gluten, por lo cual podrían utilizarse para la elaboración de alimentos aptos para celíacos. (C.A. Patterson, 2010).



De hecho, los granos de alpiste descascarado tienen un comportamiento similar a los del trigo común. Es que la harina obtenida de la molienda exhibe una formación de masa, adecuada para ser mezcladas con las harinas de trigo. Y el contenido de almidón, proteínas, aceite y fibras, muestran un alto potencial para ser utilizados en la elaboración de distintos productos.

En el ámbito medicinal es utilizado para el tratamiento de enfermedades renales. A ello se suma que los compuestos antioxidantes son potencialmente beneficiosos para la prevención de enfermedades y la promoción de la salud.

Con respecto a la industria, absorbe un pequeño porcentaje en la elaboración de aprestos para tejidos y destilación de bebidas alcohólicas. Finalmente, las plantas de alpiste son apreciadas por su valor ornamental y sus panojas suelen ser integradas en arreglos florales.

En la actualidad, se empezaron a comercializar leches vegetales de diferentes orígenes como las de almendras, arroz, soja, coco, quínoa, entre otros.

Como se está creando y/o promocionando una cultura vegana, el consumo de las leches vegetales en general y el del alpiste en particular, encuentra un nicho de mercado en crecimiento, ganando terreno como alimento light.

Cabe señalar que es un producto con una capacidad de recarga enzimática y contenido proteico de importancia. Ej. Un vaso de leche enzimática de alpiste tiene más proteína que dos kilogramos de carne.

CONCLUSIÓN

Desde hace tiempo y por distintas razones se fue perdiendo interés en la producción de alpiste, resignando el liderazgo mundial que se supo desplegar en gran parte del siglo pasado. Los inconvenientes de comercialización, rentabilidad y competitividad frente a una demanda inelástica que produjo importantes variaciones de precio, fueron algunas de las causas que favorecieron a que Canadá sea hoy quien ocupe el centro de la escena.



La falta de usos alternativos fue configurando otra limitante. De hecho y para dar previsibilidad al negocio, se había propuesto como alternativa activar contratos de siembra, lo que permitiría reducir el riesgo empresario, pero no se logró establecer de la misma manera que se consiguió para la cebada.

Por otro lado, si bien el negocio apunta al mercado de aves (silvestres, de compañía y de corral) y de pequeñas mascotas (como hámster, conejos, cobayos y chinchillas, entre otros), en lo que va del siglo, aproximadamente un 10%, se estaría volcando a la exportación de cultivos especiales para el consumo humano. Esta realidad de mercado es lo que alienta a dejar de lado el tratamiento marginal que se supo dar a este particular alimento.

Según estudios privados (SpringHaus), durante 2018 el mercado mundial de la alimentación de este tipo de animales generó en el ámbito global una facturación de US\$15.000 millones. Así que el alpiste, el mijo, el girasol confitero, la chía, colza, entre otros, pasaron a ser productos alimenticios que por su importancia se estarían asegurando una destacada participación de cara al futuro en el comercio mundial.

Por eso la idea de abrir el mercado generando una mayor alternativa alimentaria, en virtud a las bondades nutricionales refrenda el cambio en el horizonte productivo. La iniciativa que primeramente se instrumenta en EE.UU, a través de la Food & Drug Administration (FDA), y validado por su par de Canadá, al habilitar el uso de la semilla para consumo humano, pone un broche de oro para que el negocio sea superior al actual.

Tal es así que, que en los nuevos hábitos alimentarios esos cambios se empezaron a ver. La industria alimentaria y los consumidores encuentran las semillas como ingredientes en algunas barras de cereales o pan para hamburguesas, en bebidas con las semillas de alpiste como aditamento para veganos, etc. Lo que augura que formará parte de una importante cantidad de recetas por sus bondades nutricionales, sumado a que es un producto libre de gluten.



El desarrollo productivo y comercial en nuestro país, quedó circunscripto al negocio internacional, sin poner el acento en el proceso de clasificación y modernización.

La demanda requiere de un valor agregado como distintivo de diferenciación y esas exigencias, a veces descuidadas, forman parte de la nueva estructura de mercado.

En la década del '70 Argentina ha tenido una participación en el mercado del 63% cuando la producción global se ubicaba en 170 mil/tn. En la década del 80 el promedio fue disminuyendo y se alcanza una participación del 50%.

Actualmente, el aporte al mercado mundial se ubica solo en el 6,3%, con una producción de 217 mil/tn.

Si bien el mercado del alpiste se desarrolló con variada informalidad, hoy exige de mayor dedicación y profesionalidad. El cambio tecnológico evolucionó a pasos agigantados, y parte de ello se podría volcar en el campo productivo para aumentar el rendimiento por hectárea y hasta mejorar los empaques de despacho. La demanda crece y se diversifica y el desarrollo de los productos especiales resultan atractivos en términos económico, alentando el replanteo para volver a considerar al producto como una destacada alternativa de negocio, como lo fue en otros tiempos, es que en los últimos treinta años la superficie y producción mundial se ha triplicado y esa performance se enmarca en los nuevos nichos de mercado.

Fuente

Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires (UNCPBA)

Universidad Nacional de Mar del Plata (UNMdP)

Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM)

FAO, UN CONTRADE, INDEC.





Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina