

# Informe técnico Situación y perspectiva de cebolla



Agosto 2025





### Introducción

Durante el año 2024, el sector productivo vinculado a las aliáceas, particularmente ajo y cebolla, enfrentó una serie de dificultades agronómicas y comerciales. Estas comenzaron con problemas en la producción de semilla de cebolla, debido a condiciones climáticas adversas en marzo y abril. Las lluvias intensas y la elevada humedad impidieron una correcta floración y cosecha de semilla nacional, reduciendo drásticamente su disponibilidad y calidad. Esto provocó un aumento significativo en la demanda de semilla importada, la cual tampoco logró satisfacer completamente las necesidades del sector.

A lo anterior se sumaron dificultades para realizar el trasplante en tiempo y forma, situación que generó retrasos en el desarrollo fenológico de los cultivos y favoreció la aparición de problemas sanitarios (como podredumbres por bacteriosis y mal cierre de cuello). Según técnicos e informantes del sector, estos factores derivaron en una merma general de los rendimientos, reducción del calibre de los bulbos y problemas en la conservación poscosecha. Como resultado, se observó una menor disponibilidad de partidas de calidad superior en el mercado mayorista y por un período más corto que en zafras anteriores. Esta situación se refleja claramente en los siguientes gráficos de precios y oferta.

## Situación en el mercado mayorista: oferta y precios

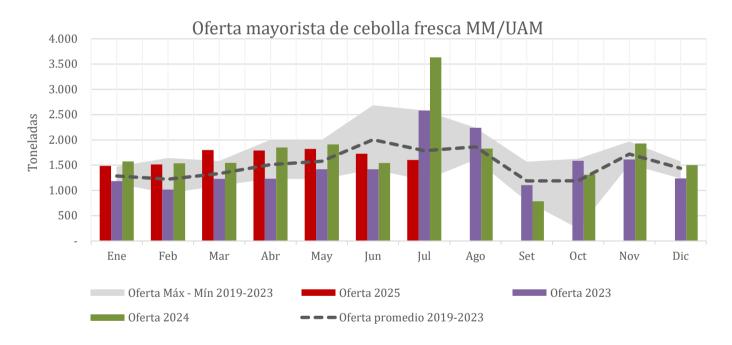


Gráfico 1. Oferta mayorista de cebolla fresca en el Mercado Modelo y la UAM en toneladas según los meses del año.

En 2024 fue un año en que también se observaron problemas en la estabilidad del abastecimiento de cebolla de origen nacional a lo largo del año. La oferta presentó un comportamiento cercano al promedio histórico hasta mayo (ver gráfico 1). Sin embargo, en julio se registra un pico excepcional, superando las 3.500 toneladas, que respondió al ingreso puntual de partidas importadas, incorporadas para suplir la menor disponibilidad de cebolla nacional y complementar la calidad comercial.

Tras este pico, la oferta cae abruptamente en setiembre, ubicándose por debajo del mínimo histórico, lo que evidencia una alta dependencia de esas importaciones para sostener el abastecimiento y un desfase productivo en la zafra nacional.







El año 2023 por su parte había presentado una oferta más estable, sin sobresaltos, pero siempre dentro del rango de los años anteriores (2019 al 2023) tanto en precios como en los ingresos al mercado.

En 2025 se viene observando una oferta más estable, por encima del promedio histórico en todos los meses relevados, sin embargo, en el último mes la oferta cae de manera significativa y especialmente las calidades de la oferta que durante todo el año mostraron problemas de calidad en general, acentuaron la incidencia de partidas con problemas de calidad.

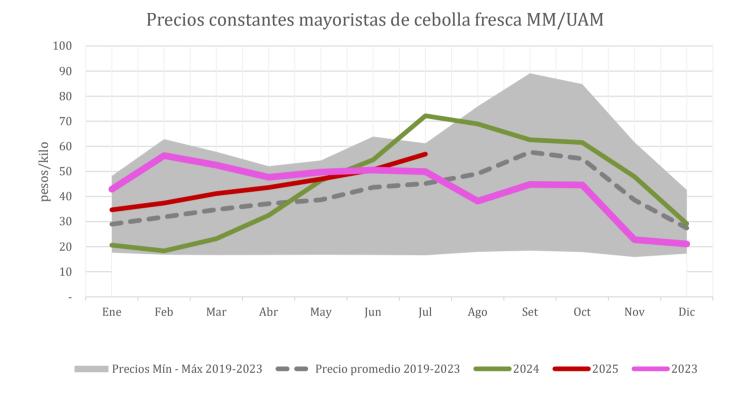


Gráfico 2. Precios constantes mayoristas de cebolla fresca en el Mercado Modelo y la UAM en pesos por kilo.

En 2024, se observó un ascenso sostenido en los precios desde abril, con un pico en julio (superó los 70\$/kg) ampliamente por encima del promedio histórico acercándose al techo del rango máximo, lo que coincide con la caída de la oferta en ese mes (ver gráfico 2). Los precios se mantuvieron altos hasta octubre, lo que indicó una prolongada escasez relativa de cebolla de calidad, estabilizándose hacia fin de año. En 2023, los precios fueron más volátiles en el primer semestre, con un pico en febrero (>60 \$/kg), pero luego descendieron a valores en noviembre y diciembre, ubicándose incluso por debajo del mínimo histórico.

En 2025, los precios se han mantenido por encima del promedio histórico en todos los meses analizados (enero-julio) y con tendencia ininterrumpida al alza.

# Situación productiva:

En el contexto actual, son pocos los productores que continúan con oferta de cebolla en plaza. Esta situación no es casual, sino que responde a una serie de prácticas agronómicas y de manejo que les han permitido conservar producto con buen calibre y calidad comercial. La mayoría de los productores han finalizado su zafra, y solamente un grupo reducido logró mantener mercadería disponible gracias a una planificación adecuada desde el inicio del ciclo productivo.







Con el objetivo de comprender estas diferencias, se realizó una salida a campo en la principal zona productora de cebolla del sur del país. La recorrida permitió evaluar el estado de la conservación final de la zafra actual, así como el avance en la implantación de los almácigos para la próxima campaña.

La cebolla y el ajo representan rubros clave en los sistemas productivos de esta zona, tanto por superficie como por su incidencia en el ingreso económico de los establecimientos. La comercialización se canaliza mayoritariamente a través de operadores mayoristas en la UAM.

En cuanto a las variedades, se destacan las variedades Pantanoso y Santina, siendo esta última un cultivar de día largo y buena aptitud de conservación. Las partidas que actualmente permanecen en preparación para su comercialización corresponden principalmente a esta variedad. Según los productores consultados, se espera mantener oferta hasta fines de agosto, previo al ingreso de partidas importadas.

El éxito de estos pocos productores en extender la oferta se asocia a la selección propia de semilla, basada en criterios como sanidad, forma, tamaño y menor propensión a la brotación. A esto se suma un conocimiento profundo del sistema productivo y una observación constante en cada etapa. La elección de suelos sanos, cercanos al riego, y la implementación ocasional de rotaciones, son prácticas comunes en estos predios. En suelos con antecedentes de raíz rosada se ha abandonado el cultivo hortícola.

Los almácigos se instalan en canteros solarizados de aproximadamente 100 metros de largo, mostrando actualmente un buen estado sanitario y bajo nivel de malezas. Una vez trasplantado, el cultivo recibe cuidados intensivos, con tratamientos fitosanitarios ajustados al desarrollo fenológico. En el caso de la variedad Santina, se cultiva exclusivamente en zonas con acceso a riego por goteo, donde se reemplazan las cintas cada año para evitar pérdidas de agua y prevenir enfermedades fúngicas como *Peronospora*.

La cosecha se realiza manualmente, evitando daños en las catáfilas, y la conservación se efectúa en tinglados con buena aireación, donde se almacenan los bulbos en bins. Esta práctica permite extender el período de guarda con buena calidad comercial, aunque también existe la mecanizada, que son pocos las que realizan, pero no logran una calidad y conservación de bulbo tan alta como la manual. Durante la visita se observó la preparación de partidas para el mercado, con buen calibre, bajo descarte para el periodo de conservación transcurrido y particularmente esta zafra (alrededor del 10 %) y adecuada presentación.

El proceso poscosecha incluye descolado mecánico seguido de un repaso manual, clasificación por calibre y envasado en bolsas de malla de hasta 19 kg. También se visualizaron las últimas partidas de ajo, cuya conservación se extendió gracias a la aplicación adecuada de hidracida maleica, que retrasó la brotación.

Los productores coinciden en que una buena conservación en tinglado, complementada con prácticas de campo apropiadas, permite reducir costos en comparación con el uso de cámaras frigoríficas.

Se identifica por parte de informantes calificados como limitante importante para el sistema productivo, la escasez de mano de obra calificada, especialmente en momentos de alta demanda laboral. Durante la siembra de ajo, por ejemplo, algunos productores priorizan esa tarea, aunque implique demorar el envío de cebolla al mercado.

El costo estimado por bolsa al momento de cosecha rondó según algunos productores entrevistados los \$300 para 2025. En años con alta oferta, los productores menos tecnificados logran comercializar solo







en los primeros meses, cuando los precios son más bajos. En cambio, quienes adoptan un manejo más eficiente logran extender la oferta y vender en momentos de menor competencia y mayor rentabilidad. Esta diferencia en capacidad de conservación es un factor clave que determina la competitividad del sector.

### **Conclusiones**

El análisis de la dinámica de oferta y precios de cebolla durante la zafra 2024 pone de manifiesto una clara diferenciación entre productores según su nivel tecnológico y capacidad de manejo poscosecha. La fuerte caída en la disponibilidad nacional a partir de julio —contrastando con el pico de 3.500 toneladas en ese mes, explicado exclusivamente por la importación de partidas— evidencia que solo un grupo reducido de productores logró mantener producto en plaza mediante prácticas agronómicas adecuadas, conservación eficiente y planificación del ciclo productivo.

Esta realidad se refleja en los precios, que se mantuvieron por encima del promedio histórico, impulsados por una menor oferta nacional y una demanda estable en los meses fríos. El incremento en los precios, especialmente a partir de julio, se explica por la reducción del volumen nacional y la necesidad de complementar con partidas importadas, destacándose una presión alcista sobre las cebollas de calidad superior, cada vez más escasas en plaza.

Las visitas a campo en la principal zona productora del sur del país confirman que aquellos establecimientos que aplicaron un manejo técnico más riguroso —incluyendo selección de semilla, planificación de almácigos, control sanitario, uso estratégico del riego y sistemas de conservación en tinglado o cámaras de frio— lograron sostener la calidad, el calibre y la disponibilidad del producto. Este grupo, aunque minoritario, fue el único que logró capitalizar los precios más altos del cierre de la zafra, lo que marca una significativa brecha en la rentabilidad respecto a los productores menos tecnificados.

Esta situación pone en evidencia la importancia de fomentar estrategias que mejoren la tecnificación, la capacidad de conservación y el acceso a insumos de calidad, con el fin de fortalecer la competitividad del sector y reducir la dependencia de cebolla importada en el período de menor oferta nacional.











































