

El nuevo negocio agrícola que asoma en Valparaíso y Arica, exportar tomates en períodos de escasez estacional en países vecinos



Las exportaciones chilenas de tomate fresco pasaron de prácticamente cero en 2021 a más de 11 millones de kilos y US\$ 8,19 millones en 2025, impulsadas por la demanda argentina y una estrategia que apuesta por calidad, trazabilidad y nichos premium. Valparaíso y Arica buscan posicionarse como plataformas exportadoras en las ventanas donde Sudamérica enfrenta escasez.

Noticias destacadas Por décadas, el tomate fresco fue prácticamente invisible en la agenda exportadora de Chile. Con una vida útil de entre 10 y 15 días bajo refrigeración, el producto nunca tuvo protagonismo en los embarques chilenos y entre 2018 y 2021 los envíos cayeron a niveles mínimos. Pero la escasez estacional en los países vecinos está abriendo una ventana que productores de Valparaíso y Arica comienzan a explorar con más seriedad. Según el estudio "Exportaciones de Tomate Fresco 2026", elaborado por el Departamento de Inteligencia de Mercado de ProChile (Dirección General de Promoción de Exportaciones) "Chile pasó de exportaciones muy marginales a superar los US\$ 8 millones en 2024". En 2025 los envíos continuaron al alza, se embarcaron más de 11 millones de kilos, equivalentes a US\$ 8,19 millones en valor FOB. La demanda argentina fue el motor. En 2025, ese país absorbió 100% de las exportaciones chilenas de tomate fresco; un año antes, una cifra cercana a 70%. El fenómeno tiene una explicación estacional clara y es que Argentina siembra tomate principalmente en primavera, esto es entre septiembre y octubre, lo que deja períodos de menor oferta en los que Chile puede entrar con producto desde regiones como Arica, cuya temporada productiva corre en sentido contrario. Ivo Sandoval, director regional ProChile Valparaíso, explica el impacto "Argentina permitió reactivar una industria exportadora que venía siendo muy intermitente y valida la competitividad del tomate chileno", pero a la vez advierte sobre los riesgos de esto "cuando un solo mercado concentra prácticamente total de los envíos, también existe una señal de dependencia que debemos mirar estratégicamente". El precio promedio de exportación hacia Argentina en 2025 fue de US\$ 0,74 por kilo, el más bajo de los últimos años, lo que refleja la sensibilidad al precio de ese mercado. Paraguay aparece como la siguiente oportunidad concreta, según el informe de ProChile, el país consume alrededor de 220 mil kilos diarios de tomate y enfrenta episodios recurrentes de escasez durante el verano. En enero y febrero de 2026, los precios llegaron a subir hasta 77% por falta de oferta. Las autoridades paraguayas suelen abrir cupos de importación cuando el precio por caja en el Mercado de Abasto supera los 250 mil guaraníes, equivalentes a

aproximadamente US\$ 40. Ivo Sandoval, director regional ProChile Valparaíso. El estudio de ProChile fue presentado la semana pasada en una jornada realizada en Quillota y Limache, con presencia de productores de la zona. La actividad dio inicio a una mesa de trabajo que incluirá al Ministerio de Agricultura, la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (Odepa), con el objetivo de definir en qué mercados y en qué momentos del año posicionar la oferta regional. Arica concentra la mayor especialización tomatera del país. Sus 907 hectáreas representan 23,6% de la superficie regional de verduras. Valparaíso, en tanto, lidera en superficie total destinada al tomate fresco, con 1.375 hectáreas, equivalentes a 13,6% de su superficie de verduras. En Valparaíso, el estudio identifica además ventajas logísticas relevantes para desarrollar una industria exportadora de tomate fresco, como puertos con experiencia en cadena de frío, servicios especializados y articulación público - privada ya consolidada en otros sectores frutícolas. La perecibilidad del producto condiciona los destinos posibles. Una travesía marítima desde Chile hacia Centroamérica puede tomar entre 10 y 20 días, dentro del margen. Según el estudio, hacia Europa, el tránsito supera los 30 días, lo que hace inviable la exportación de tomate fresco sin pérdida significativa de calidad. Por eso, la estrategia de corto plazo apunta al cono sur y la de mediano plazo, a la costa oeste de Norteamérica. Jimmy Romero, IT Manager de la empresa logística South Pacific Logistics, especializada en transporte internacional de carga refrigerada, sostiene que el desafío de exportar tomate fresco va mucho más allá de reducir tiempos de tránsito. "Es mantener la cadena de frío sin interrupciones hasta que llega a destino. Un quiebre de temperatura, por pequeño que sea, se nota en la firmeza y en la vida útil", explica. El ejecutivo agrega que hoy, factores como la estabilidad térmica, el control de atmósfera y la trazabilidad son tan relevantes como la velocidad logística. En ese escenario, afirma que Chile cuenta con ventajas concretas para competir en mercados exigentes, como la experiencia acumulada en exportación marítima de fruta fresca, puertos equipados y tecnología reefer ya probada en la industria de perecibles. "Esa base es la que permite pensar en un tomate premium chileno competitivo en cualquier mercado del mundo", señala. Las cifras del mercado mundial son contundentes. México exportó cerca de 2 millones de toneladas de tomate fresco solo a Estados Unidos en 2024. España y Marruecos también son actores de escala global. Chile, en cambio, embarcó al mundo poco más de 11 millones de kilos en 2025. La brecha de escala descarta una estrategia de volumen masivo. Sandoval lo reconoce. "La oportunidad nuestra está en competir desde la calidad, la sanidad, la trazabilidad y la diferenciación. Chile tiene una oportunidad de transformar el tomate fresco desde una exportación ocasional hacia una oferta diferenciada con foco puesto en la calidad". El estudio de ProChile identifica como nichos prioritarios los tomates orgánicos, las variedades cherry, grape o heirloom y los productos con certificaciones de sostenibilidad, segmentos donde los mercados internacionales pagan precios considerablemente más altos que los actuales valores de exportación chilena. Arica y Parinacota tiene una ventaja que pocas regiones del país pueden replicar y es que, su clima permite producir tomate en los meses en que el resto del cono sur enfrenta el calor extremo del verano, que dificulta el cuajado del fruto en cultivos a campo abierto. Ese desfase estacional es, según el informe de ProChile, el principal activo competitivo chileno en el corto plazo. Entre 2022 y 2025, las exportaciones de tomate fresco escalaron desde prácticamente cero impulsadas por esa lógica de contraestación. El volumen producido en Chile en 2024 alcanzó las 909.867 toneladas en 13.058 hectáreas cosechadas, una recuperación respecto a los años más bajos del ciclo, aunque todavía lejos de los máximos históricos de 2018. El estudio proyecta a Argentina y Paraguay como mercados prioritarios de corto plazo; a Uruguay como alternativa complementaria y a Estados Unidos, especialmente su costa oeste, por ejemplo California, como el gran objetivo de mediano plazo. EEUU importa alrededor de 2 millones de toneladas de tomate fresco al año y Chile tiene arancel 0% para el producto gracias al Tratado de Libre Comercio Chile - Estados Unidos (TLC). Los tiempos de tránsito marítimo hacia los puertos de Los Ángeles o Long Beach son de entre 10 y 14 días, dentro del margen de conservación del tomate fresco. La mesa de trabajo entre productores, ProChile, Odepa y el Ministerio de Agricultura deberá definir los pasos concretos en los próximos meses, incluyendo certificaciones fitosanitarias, continuidad de oferta e infraestructura de cadena de frío.

Autor: Camila Bejarano