

ESTUDIO EXPLORATORIO DEL MERCADO DE LAS HORTALIZAS ORIENTALES HAKUSAI, DAIKÓN Y PACK – CHOI

Autor: Emilse Granda

Profesor Consejero: Sangiacomo, M. A.

2005

La producción y comercialización de vegetales orientales o asiáticos ofrece características particulares para el negocio hortícola, tanto a nivel local como regional e internacional, ya sea como actividad complementaria de la tradicional o como única labor. El objetivo general fue analizar las estrategias en el negocio de las hortalizas orientales: *Brassica campestris* var. Pekinensis (hakusai), *Raphanus sativus* (daikón) y *Brassica rapa* var. Chinensis (pack-choi). Los objetivos específicos fueron analizar los principales países demandantes y los principales países oferentes, la estimación de la demanda nacional, y las formas en que se comercializa el producto. Existen tres razones de importancia por las que las hortalizas asiáticas se han incorporado a los mercados no asiáticos: diversidad étnica en los países, aumento del consumo de productos vegetales y creciente popularidad de restaurantes orientales.

Al analizar el mercado externo, surgen como países exportadores:

Australia, exporta a: Japón, Taiwán, Hong Kong, Corea, Malasia, Singapur

EEUU, exporta a: Corea, Singapur, Hong Kong

España, exporta a: Inglaterra, Francia, Holanda, Bélgica, Alemania, Austria, Italia, Suiza

México, exporta a: EEUU, Japón

Honduras, exporta a: EEUU, Taiwán

Entre los países importadores se encuentran:

Japón, importa de: China, Tailandia, Vietnam, Australia,

Corea, importa de: China, Australia, Nueva Zelanda, EEUU

Singapur, importa de: China, Malasia, Australia, EEUU

Hong Kong, importa de: China, EEUU, Tailandia, Australia

En la Argentina se estima una población asiática de 100.000 habitantes (35% japoneses, 25% chinos, 10% coreanos, 30% otros). Las zonas productoras de hortalizas asiáticas se concentran en Buenos Aires, Corrientes, Mendoza, Santa Fe y Jujuy, haciéndose la comercialización a través del MCBA y supermercados. Los precios locales, a diciembre de 2004, se encontraban entre \$1,5 a \$ 2,5 por kg en la venta al público, mientras que en la venta mayorista, el hakusai se comercializaba a \$0,45/kg, el pack choi a \$0,81/kg y el daikón a \$0,53/kg.