



David Martínez y José Jiménez, autores del estudio junto a Javier Calatrava, esta semana, en un campo de patatas del Campo de Cartagena. **ANTONIO GIL / AGM**

Surgido de un Trabajo de Fin de Grado y con amplia difusión

El estudio de la UPCT tuvo su origen en el Trabajo Fin de Grado (TFG) en Ingeniería Agroalimentaria y de Sistemas Biológicos de José Jiménez Meca, quien también es graduado en Administración y Dirección de Empresas por la UPCT y que ahora trabaja como ingeniero técnico especializado en el cultivo de patata. A su investigación se sumaron David Martínez Granados y Javier Calatrava Leyva. Sus resultados dieron lugar a un artículo científico que ha sido publicado por una editorial internacional del primer cuartil de relevancia. En concreto, resalta desde la Politécnica cartagenera, fue recogido en el libro 'Empresa, empresariedad y comunicación mercantil' de la editorial Peter Lang Publishing Group y en la revista 'Campo'.

Cultivar patata en la comarca solo da beneficios uno de cada dos años

Un estudio auspiciado por la UPCT concluye que la patata cartagenera no es rentable cuando el productor vende el kilo por menos de 32 céntimos

JESÚS NICOLÁS

CARTAGENA. El alza en el precio de los insumos y el cada vez más difícil acceso al agua para riego amenazan con provocar en un futuro el abandono del tradicional cultivo de la patata en el Campo de Cartagena. Así lo certifica un estudio auspiciado por la UPCT, que sostiene que el cultivo del tubérculo ya solo aporta beneficios para el agricultor uno de cada dos años.

Es lo que se desprende del análisis de las cosechas registradas desde 2011. Y es que, si se toman

como referencia los rendimientos medios de la zona en ese periodo, los costes medios obtenidos y los precios de venta medios de cada año hasta la pasada campaña de 2024, el cultivo no habría dado beneficio en prácticamente la mitad de los últimos 14 años.

El dato tiene además su traducción en términos de precio en origen. El estudio concluye que la patata de la comarca no es rentable si los productores la venden por debajo de los 32 céntimos el kilo. Algo que, a juicio de los autores del trabajo, es una muestra más de la urgencia que debe dar el sector a la consecución de ese ansiado sello de calidad que distinga y ponga en valor la patata temprana cartagenera respecto de otros productos similares.

La investigación recuerda que la Región de Murcia es la tercera

comunidad con más superficie cultivada de patata y que, dentro de ella, el Campo de Cartagena acapara el 55% de la producción. Sin embargo, subrayan los investigadores, la incertidumbre sobre la disponibilidad de agua y su precio está «mermando la superficie de cultivo por traslados hacia otras zonas productoras».

Los autores del estudio hacen un cálculo pormenorizado de los costes del cultivo a partir de información obtenida de entrevistas a expertos, estadísticas oficiales y fuentes documentales. En una estimación de los costes medios para un ciclo de cultivo estándar de patata temprana, obtuvieron que los costes variables de una hectárea de patata ascendía a los 10.827,74 euros, a los que hay que sumar 2.573,91 euros en costes fijos, por lo que el precio total estaría por

EN CIFRAS

13.400

euros es el coste medio de producir una hectárea de patata en el Campo de Cartagena.

12,4%

es lo que ya representan el agua de riego en los costes variables, sin contar la energía.

Los investigadores urgen al sector a obtener el ansiado sello de calidad que ayuda a distinguir el producto en el mercado

encima de los 13.400 euros.

Los investigadores, no obstante, resaltan la patata como un cultivo con «elevado valor social» al ser muy demandante de empleo. Estiman que un 25,35% de los costes se van en pagar jornales y que el 48,62% de ese montante se emplea en recoger la cosecha.

Otra de las partidas económicas con mayor peso, con un 31,43% del total, son las materias primas, en las que se incluyen fertilizantes, fitosanitarios y patatas para siembra. Los fertilizantes suponen un 34% del coste en materias primas. A su vez, señalan que la escasez de semilla ha disparado los precios. Con un precio medio de 1,22 euros el kilo, ya representa, según el estudio, casi el 60% del total de las materias primas y casi un 20% de los costes totales.

No obstante, advierten los investigadores, existe un condicionante específico de la zona que repercute sobre los costes y la rentabilidad del cultivo y que, de cara a futuro, puede lastrar mucho la competitividad de la patata cartagenera respecto a la de otras zonas de España y la Región: el precio del agua de riego. «Lo habitual es acceder a una mezcla de recursos del Trasvase Tajo-Segura y agua desalada, que encarece significativamente el precio. Satisfacer las necesidades hídricas del cultivo implica un coste equivalente al 12,4% de los costes variables, sin contar los de la energía asociada al riego».

En términos generales y siguiendo las premisas de rendimientos y precios medios, los investigadores concluyen que se obtiene una rentabilidad media, en términos de margen neto, ligeramente por encima de 3.800 euros por hectárea. Una cifra que consideran extensible al cultivo de la patata en toda la Región.

Las degustaciones marcan hoy el día grande de las fiestas en La Puebla

J. N.

CARTAGENA. La publicación del estudio ha coincidido con la celebración de la Fiesta de la Patata en el centro neurálgico de este cultivo, la diputación cartagenera de La Puebla. En el marco de su XVI edición, se celebró este viernes el I Encuen-

tro Agroprofesional de la Patata de Cartagena, en el que intervendrán los investigadores de la UPCT Susana Zapata y Mariano Soto. Una jornada que estuvo rematada con la gala de coronación y de pregón de fiestas, que corrió a cargo de Pedro José Galindo.

Hoy es el día grande de la

Fiesta de la Patata en La Puebla. A partir de las 13.30 horas, cartageneros y visitantes se congregará en la diputación del norte del municipio para saborear las diferentes degustaciones que se ofrecerán. Habrá patatas fritas pueblenses, patatas asadas y cocidas, así como una gran tortilla gigante.

Antes de llenar el buche, la agenda también va cargada de actividades. Las calles ya empiezan a moverse a partir de las 8.30, cuando se comienza con la venta directa de patatas. A las

10.00 abrirá el Mercadillo Artesanal y, una hora más tarde, será la inauguración de la exposición de variedades. A las 11.30, se celebrará el concurso infantil y senior de lanzamiento de patatas a la olla y, a las 12.00, tendrá lugar una 'masterclass' con la chef Montse Ros, de restaurante Raíces. A las 12.30, será la entrega de premios del Concurso de Fotografía Fiesta de la Patata.

La cartel de este año, además, es obra del afamado dibujante cartagenero y colaborador de LA VERDAD, José Manuel Puebla.