

CATALOGADO



05362

Bozzo, Amador A.

Ej. 2

Top. 0

H. 12244

B 26

PUNTOS DE PARTIDA PARA EL ORDENAMIENTO LECHERO

DE LA PROVINCIA DE LA PAMPA

C O N T E N I D O

-Puntos de partida para el ordenamiento lechero de la Provincia de La Pampa.

-Estudio de la promoción lechera del área piloto de Santa Rosa.

-Anexos.

- I.- Presentación efectuada por la Cooperativa de Tamberos de Santa Rosa Ltda. para solicitar apoyo financiero al Ministerio de Economía y Asuntos Agrarios, como así otras franquicias que otorga la Ley Nº 274 a las industrias que se instalen en el territorio de la Provincia de La Pampa.
 - II.- Decreto de adjudicación del crédito para la construcción de la planta de industrialización y tratamiento de leche.
 - III.- Recomendaciones para la organización de la Cooperativa de Tamberos de Santa Rosa Ltda.
 - IV.- Organización del Departamento de Lechería. Plan de tareas.
-



PUNTOS DE PARTIDA PARA EL ORDENAMIENTO IECIBERO

DE LA PROVINCIA DE LA PAMPA

INTRODUCCION

El presente informe, cuyo desarrollo resume las tareas cumplidas a lo largo de casi un año de asistencia técnica prestada en la Provincia de La Pampa en materia de industrialización lechera, se inicia con un relevamiento de las posibilidades de su territorio para afrontar la producción de materia prima destinada a su desenvolvimiento, como también de los factores que gravitan en su transformación.- Su título, "Puntos de partida para el ordenamiento lechero de la Provincia de La Pampa" explica el carácter predominantemente informativo del trabajo, si bien además se formulan los lineamientos para la planificación del conjunto de actividades que comprende la lechería.-

Este necesario reconocimiento hizo posible la formulación del plan para el área piloto de Capital, destinado a proporcionar leche apta para consumo a la población e industrializar correctamente los sobrantes anuales, cuya exposición abarca una segunda parte, donde a su vez se incluye documentación relativa a la diversa índole de los aspectos abarcados.-

Se ha pensado en todo momento la utilidad que puede tener este panorama de conjunto para la labor de gobierno, en especial para destacar las proyecciones de la lechería en la Provincia dentro de cualquier diseño para el planeamiento de su desarrollo económico.-

La vinculación de los temas tratados con las diversas etapas de realización de la labor de asistencia que paralelamente se-

//llevaban a cabo, concluyó en un proyecto central de planta de tratamiento e industrialización de leche, que prevé no solo el abasto de la Capital provincial sino también de otras poblaciones de cierta importancia, el cual tiene su basamento en reales necesidades del consumo de un alimento tan importante como es la leche, ya sea como tal o en forma de derivados.-

La importancia del proyecto radica más que todo en su comportamiento funcional en el futuro y es probable que del éxito de su evolución general, surjan perspectivas promisorias para el sector agropecuario pampeano, puesto que el tambo es, sin ninguna duda, la fuente de alimentos de origen animal de magnitud notablemente significativa que puede proporcionar el agro.-

La escasa atención recibida por parte de los productores hacia la actividad que nos ocupa, ha generalizado el concepto de que, por su a veces definido carácter marginal, no tiene el tambo las características promisorias de la ganadería o de la agricultura. Para desvirtuar esa opinión que es perfectamente rebatible solo mencionaremos la significación que ha adquirido en la vecina provincia de Córdoba dentro de la región semiárida argentina, la producción lechera. -- Ubicado dentro de iguales características físicas, el territorio pampeano solo necesita el estímulo de la empresa acometida por sus propios hombres de campo para tener una fuente de recursos que proporcionará al sector agropecuario mejores ingresos y mayor seguridad y estabilidad económica.-

GENERALIDADES Y CLIMA.-

La ubicación de la Provincia de La Pampa en la parte intermedia del territorio argentino comprendido entre la llanura bonaerense al este y la Cordillera al oeste, le confiere características especiales en cuanto a su posición geográfica. Desde el límite norte de su delimitación política, el paralelo 35 (L.S.), hasta el Rio Colorado, existen condiciones físicas variables para la producción agropecuaria que incluyen desde las zonas desérticas situadas al occidente, hasta una franja cuyo ancho afecta una disminución progresiva de norte a sur, situada al oriente, en la cual se afinan las reales posibilidades de su potencial agrícola ganadero, a pesar de las periódicas sequías que soporta.-

Como es obvio, en ella se centralizan las perspectivas lecheras de la Provincia para una explotación económica. Mas en razón de la fisionomía cambiante debida al régimen climático es fundamental detenerse en el análisis del mismo.-

En el mapa N° 1 se determinan áreas cuyos valores termopluviométricos se encuentran en el cuadro I (1). Las variantes entre los distintos distritos agroclimáticos delimitados, permiten, en cuanto a temperaturas medias, establecer las siguientes comparaciones: El mes más caluroso es equivalente entre los distritos I y II y VI y VII. El mes más frío tiene marcas similares en los distritos II, VI y VII y mas favorables en el I. La precipitación media estival, igual en I, II y VI disminuye considerablemente en el VII.- En cambio no hay diferencias entre distritos con relación al trimestre más frío.- De ello se deduce que la aptitud agropecuaria más elevada corresponde

//al distrito Nº I, siendo algo menor para los II y VI como veremos - más claramente al analizar datos mensuales, e inferior para el VII. - No obstante, si bien los valores medios anuales permiten una primera- apreciación de la incidencia de dos meteoros primordiales para la - - agricultura, la oportunidad de las lluvias y temperaturas con rela- - - ción a los cultivos está dada por su distribución mensual. Ello tiene principalísima importancia para la producción lechera dado que su de- sarrollo guarda estrechísima relación con la implantación de cultivos forrajeros.-

Los valores promedio mensuales consignados en el cuadro- II indican una época seca estival que se agudiza a partir de mayo has- ta el mes de setiembre. De ahí que la práctica preconizada en la re- - - gión de efectuar barbechos en la temporada estivo-autumnal sea funda- - - mental para un comportamiento productivo de los cultivos a pastorear- - - durante el invierno. El fin del verano y principios de otoño no di- fieren considerablemente en las estaciones tomadas como tipo en los - distritos I, II y VI, pero se reducen en el VII. En cambio en los me- ses finales del año calendario son mas uniformes en parecido entre to- dos ellos.- La orientación general noroeste sudeste de las isohietas- (veanse mapas de isohietas mensuales) corroboran esta afirmación. Las líneas que unen puntos de igual precipitación en valores máximos se - evaden del territorio hacia mediados de otoño apareciendo en octubre.- Es curioso observar que el desarrollo de la isohieta de 20 m.m. en el mes de agosto, coincide con el límite propuesto para la región leche- ra en el mapa de cuencas y por consiguiente en el de distritos agro- - climáticos. Los departamentos del noreste presentan gran frecuencia -

//de isohietas circulares con los valores mas altos del territorio -- (Distrito agroclimático I), hecho que nos da una pauta inicial de su mayor aptitud para la producción lechera como veremos más adelante.-

Cabe agregar que la duración e intensidad de las lluvias son reducidas. Aquella, en su expresión máxima puede alcanzar unas pocas horas y ésta registros de 50 m.m. salvo años excepcionales (2).-

Las temperaturas juegan un papel importante y multiactivo, pues influyen no solo en el desarrollo de los cultivos sino tambien en la producción de leche. De ahí que se hayan tomado para el cuadro III las máximas y mínimas absolutas que son las que provocan descensos de producción. Está claro que los reparos, tinglados o establos atenúan los efectos térmicos, pero como es práctica difundida que el ganado productor de leche se encuentre al aire libre todo el año, la incidencia es manifiesta. Como se advierte, en algunas de las estaciones meteorológicas los valores son igualmente decisivos para transtornar a la producción. Guatrache y su zona de influencia es la que se halla más afectada por extremos de frío, agravados por la latitud. Para atenuar la acción de las máximas de verano se requieren buenos sombreados naturales, por ello se aprovechan en las explotaciones restos del monte original o isletas cuidadas, donde la mano del hombre mantiene ejemplares de calden o bien, se difunden los montecitos naturales de tamarisco, eucaliptus y otras especies exóticas.-

Los productores emprendedores han comprobado la utilidad del salpón de ordeño, en los días y noches frías, para encerrar las vacas en producción, obteniendo compensatorios aumentos con relación a los animales expuestos a la intemperie.-

// Otro meteoro de gran influencia en la producción animal y vegetal de la zona es el viento, cuya influencia, ya por su intensidad, ya por los efectos en la acción de las extremas temperaturas, provoca adversidades climáticas de gravedad. Como es fácil deducir del cuadro IV, sus inconvenientes dependen del cuadrante que provenga: el norte, en verano, es devastador de sementeras; su fuerza es considerable y siempre es perjudicial por la intensa evapotranspiración que acarrea. Su frecuencia es predominante en los meses de viento frío toda la zona se encuentra sometida a su castigo. La gravedad de sus efectos notoria cuando erosiona los suelos descubiertos por el empleo de malas prácticas de roturación. La fuerza crece hacia los últimos meses del año que son precisamente los de grandes labores de tierra para cultivos de verano.-

CONCLUSIONES:

En el área de la Provincia, considerada como de aptitud agrícola ganadera, es posible realizar la explotación del tambo en condiciones climáticas aceptables. Las dificultades que actúan sobre la producción en este orden de cosas son: las sequías periódicas, las extremas temperaturas y la acción de los vientos sobre los cultivos y animales.-

La zona más apta es el distrito agroclimático I, le siguen en orden de creciente el II y VI. El VII tiene condiciones climáticas mucho más difíciles que los anteriores por su mayor grado de aridez.-

En las zonas menos favorecidas de la región en estudio cabe la explotación tambara mientras atienda a las necesidades del consumo. En las restantes zonas de la Provincia el clima es francamente adverso, si bien permite con auxilios del hombre el aprovisionamiento familiar de leche.-

SUELOS.-

Ubicada la región productora de acuerdo a sus ventajas - con respecto al clima, analizaremos este aspecto de gran incidencia - en el problema. Se han hecho excelentes estudios al respecto, (3) (4) (5) visto lo cual se vincularán a las necesidades de la explotación - lechera algunas conclusiones de tipo general.-

Las condiciones de drenaje de toda la zona, salvo algunas áreas pequeñas caracterizadas por la formación de lagunas o presencia de tosca subyacente, son mayores que las de escurrimiento, por lo cual es intensa la penetración del agua de lluvias. Su aptitud - agrícola es manifiesta sobre todo en los años de buenas lluvias como el actual, donde el crecimiento de los cultivos de cereales superaba en mayo a los de la zona húmeda de la llanura pampeana, con 900-1.000 milímetros de lluvias anuales. Los suelos de pradera caracterizan la zona estudiada un 75%, siguiéndole hacia la punta sud los suelos pardos, ya propios de regiones áridas.-

Los primeros acusan mayor cantidad de materia orgánica, - que los hace más aptos para el manejo agrícola. Los departamentos de Rancul, Realicó, Catriló y Capital suelen acusar mas de 1% de carbono orgánico. Chapaleufú Maracó y Quemú Quemú son algo mas pobres; en el resto de la región son frecuentes valores inferiores al 0,50 %.- La - relación carbono-nitrógeno es en general satisfactoria en los reconocimientos practicados: entre 14: 1 y 10: 1. La predominancia de textura franco-arenosa fina es neta.-

CONCLUSIONES:

El uso abusivo de cultivos anuales y más aquellos denomi

//nados de escarda, provoca una intensa erosión. De ahí que se reco--
miendan las praderas permanentes y un manejo cauteloso del suelo, con
técnicas de dry-farming. La importancia de este último es fundamental
para aprovechar el almacenamiento de las aguas de lluvias caídas en -
primavera, verano y parte del otoño. En ello reside el éxito de obte-
ner en esta zona, juzgada en un 80% marginal para el tambo, un sumi--
nistro adecuado de agua para las forrajeras necesarias.-

RECURSOS FORRAJEROS

Para la redacción de este capítulo hemos seleccionado da-
tos que se ajusten a un futuro programa de desarrollo del tambo, tra-
tando de elegir en algunos casos años "medios" de producción, y en --
otros, correspondencia con los pocos años de cifras disponibles de --
producción lechera.-

El cuadro V ilustra la superficie dedicada a la ganadería
con pastoreos naturales y el porcentaje de pastoreos artificiales. Si
lo relacionamos con los datos del cuadro X o del cuadro XII vemos que
no siempre las mayores superficies de pasturas cultivadas coinciden -
los departamentos típicamente lecheros, en razón de que en algunos --
prime invernada de ganado y los requerimientos sean grandes. Por su--
puesto que si el tambo es todavía una actividad agropecuaria en inci-
piente desenvolvimiento, sus efectos sobre este elemento de juicio es
relativo. Debiera tomarse como relación base al departamento de Chapa
leufú, para enjuiciar con respecto las pasturas cultivadas su aptitud-
tambara, pero aún es prematuro extraer conclusiones al respecto por -
lo expuesto anteriormente.-

Los departamentos de Toay, Utracán o Conhella tienen un-

///bajo porcentaje de pastura artificial por zonas cubiertas de monte -dedicadas a ganadería de cría- y además por ser marginales en agricultura en su parte oeste.-

El mapa 2, titulado "Áreas de importancia de los cultivos forrajeros, confeccionados con datos estadísticos y observaciones practicadas" in situ" evidencia este aserto y circunscribe zonas donde la aptitud climática, edáfica y de parcelamiento de la tierra, ha hecho posible una producción más intensa.-

Prosiguiendo con un examen más discriminativo, vemos en el cuadro VI la importancia del cultivo de la alfalfa, cuya columna central expresa en porcentajes la preferencia de los productores. Los departamentos lindantes con el meridiano V de Buenos Aires hasta Catrieló inclusive atestiguan lo expresado en párrafos anteriores. En general, y a pesar de las penurias de lluvia, en 1962 hay algunos aumentos significativos en la superficie alfalfada en existencia, si bien el decrecimiento de siembras por la causa apuntada ha sido grande.-

El centeno, supera en algo a la alfalfa y demuestra su fundamental posición como forrajera anual de invierno. La distribución de la lluvia, favorable en sus primeras fases; resistencia a sequía y a las heladas y volumen de pasto verde por unidad de superficie, justifican el incremento producido del año agrícola 60-61 al 61-62, los más críticos de la reciente sequía, que fué debido en parte a la extrema necesidad de los productores en materia de forrajes. Por supuesto que la relación de la última columna ha sido extraída del promedio aproximado de las dos primeras, valorado más representativo.-

El cuadro VIII revela la importancia secundaria de otras forrajeras. La avena tiene alguna importancia en la parte sud de la re-

//gión lo mismo que la cebada.-

Sensibles a las bajas temperaturas y a la sequía, ha sido esta última causa el motivo de la disminución que se observa en el cuadro mencionado, donde se ha tomado un año de lluvia y uno seco.-

En cambio los sorgos siguen en franca adopción por los agricultores, en especial el sorgo granífero cuya superficie ha aumentado, pese a las causas adversas dispares registradas en los años tomados en cuenta. La reconocida importancia del sorgo azucarado como forraje de verano para lecheras y su extraordinario valor como ensilaje, aparece vigorosamente en el Departamento de Chapaleufú, que ha registrado en largos años la mayor producción de leche de la Provincia.-

Por último se ha considerado imprescindible establecer, con relación a las proyecciones de aumento de la actividad tambera en la región, las proporciones en que participa cada cultivo en el total de explotaciones agropecuarias por departamento. En el cuadro IX, se deduce en primer término la importancia de las zonas centro y norte, además de corroborarse la general, difusión del centeno y la alfalfa como cultivos básicos para el suministro de forrajes.-

El sorgo granífero ocupa el triangulo noroeste de la región, en tanto que el azucarado tiene dos grandes cultores en Chapaleufú y Capital.-

El trigo y el maíz tienen una cierta importancia como plantas forrajeras. El primero por el estímulo del precio del grano que tienta a los agricultores y el maíz ~~ya como~~ pastoreo de verano, ya como cosecha. Por ser algo dificultoso evaluar la incidencia de estas especies dentro de las líneas trazadas para este trabajo, se han ex--

//cluido deliberadamente. No obstante el maíz sería de extraordinaria utilidad como forrajera, usando métodos de cultivo apropiados y variedades de buen macollaje, por no ser tóxico en su primer estado o rebrote como los sorgos y por suministrar una masa de forraje verde muy grande.-

CONCLUSIONES

Es evidente que no puede pensarse en una explotación racional y regular del tambo si no se prevé un ciclo anual de cultivos forrajeros. En las explotaciones mas evolucionadas visitadas por el autor, se observó una marcada tendencia a los cultivos forrajeros anuales, la alfalfa fué el único cultivo plurianual observado.-

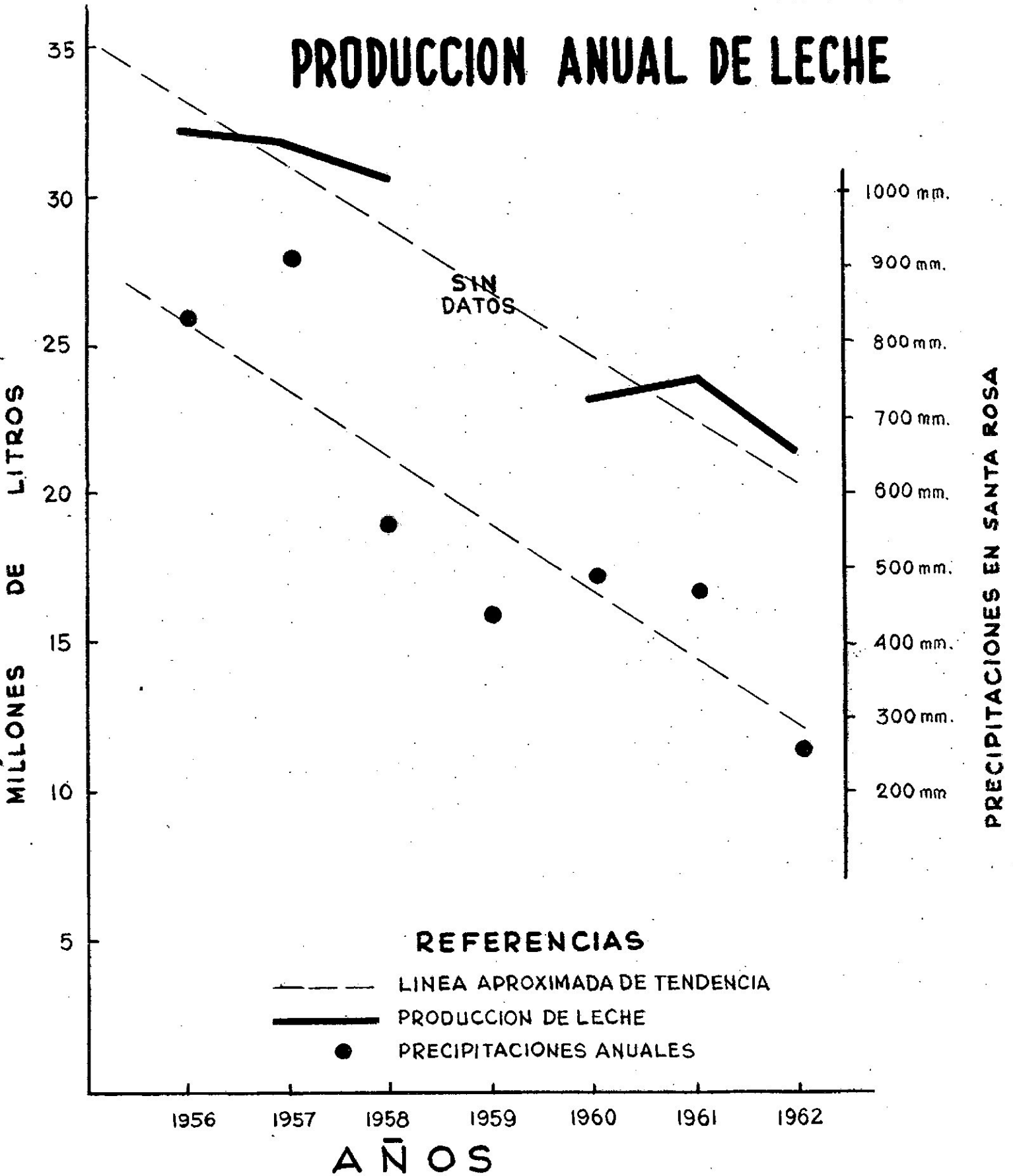
Si bien no pueden desterrarse los cultivos anuales, por ser fundamentales para los requerimientos del tambo, dada su alta productividad, resistencia al frío como el caso del centeno, o gran masa de forraje como los sorgos y el maíz, es de gran importancia agrícola y forrajera la implantación de pasturas permanentes en especial de gramíneas adaptadas a la región, consociadas con la alfalfa cuya difusión puede observarse en el mapa Nº 2.-

Los actuales medios usados por los productores para procurarse forraje, son, pese a la observación precedente, muy aceptables si el cuidado de los suelos y la difusión del barbecho estival tuvieran mayor aceptación.-

En cuanto a los forrajes conservados (silaje, henificación), tienden a prepararse con mayor entusiasmo después de un período de años secos. No hay una asistencia permanente en la faz extensio

//nista, que se especialice en atender los tambos para estos requerimientos tan necesarios. En ese terreno debe trabajarse mucho, pues -- ello supone un porcentaje significativo del éxito de la explotación y hacerlo con los sistemas económicos y eficientes que ya se han experimentado en las estabiones oficiales de la región, las cuales han desarrollado además programas forrajeros con excelentes resultados.-

PRODUCCION ANUAL DE LECHE



ESTUDIO DE LA PRODUCCION LECHEA.-

Al gráfico A. se han trasladado los valores totales de la producción de leche y precipitaciones anuales en la ciudad de Santa Rosa, durante la serie disponible de registros lecheros. Las líneas de tendencia permiten concluir el paralelismo existente entre las lluvias y la producción pese al corto número de años que abarca la comparación establecida.-

Una confrontación estadística de la producción de leche por departamento esclarece aún más las conclusiones extraídas del estudio agroclimático y forrajero de la región y de lo expuesto en el párrafo anterior. En el Cuadro X se consignan las cifras de producción de leche de los distintos departamentos comprendidos en ella, donde sobresale Chapaleufú como el mayor volumen de leche obtenida.

Es importante acotar que la escasez de datos estadísticos, inexistentes en 1959, y esporádicamente compilados hacia los años anteriores al 56, justifican la elección de los que aparecen consignados; 1958 es un año del cielo lluvioso en la región; los restantes son progresivamente secos, como puede observarse en las mermas sufridas a partir de 1960. La comparación de cifras en 1962 y 1958 para Chapaleufú, Trenel y Guatraché evidencia un carácter de uniformidad frente a los restantes departamentos, que acusan irregularidades notorias entre ambos años, lo cual implica que no solo la aptitud climática, sino también en el caso de Guatraché, la subdivisión de la tierra y métodos de trabajos, son factores que regularizan la producción. Debe recordarse que este último está situado en la parte más desfavorable de la región según vemos al analizar el clima.-

Estas observaciones también aparecen como elemento de ponderación en el Cuadro XI, donde Chapaleufú obtiene una mayor producción por vaca ordeñada. Maracó, Quemí Quemí, Toay y Atreucó acusan aumentos entre los años citados, con bajas intermedias o nó, como sucede en el caso de Toay. Es explicable que en un año de inclemencias meteoricas como 1962 aparezcan aumentos en este orden, por el interés de los productores en alimentar a las buenas lecheras y la influencia del racionamiento con granos en el aumento de producción lechera. Ello se confirma en el Cuadro XII, donde salvo Catriló y Guatrachó, los demás departamentos han disminuído el promedio de vacas ordeñadas por día.-

Es forzoso hacer notar que la producción promedio por vaca no llega, en el mejor de los casos a 1.400 kg. de leche anuales, debido a la abundancia de animales que no tienen aptitud lechera.

Cotejando el Cuadro XI con el Cuadro XIII vemos que se ordeña presumiblemente entre el 50 y el 60% los hatos de vacas destinadas a tambo, cifra que se ajusta a la proporción normal en nuestro medio.

También debemos referirnos al creciente porcentaje de vacas de tambo en la región considerada, sobre el total provincial que aparece en la última línea del Cuadro XIII, lo cual evidencia que en los años secos la proporción de animales destinados al tambo en el resto de la Provincia disminuye por sufrir en mayor grado los embates del clima que la región más epta.-

Es palpable en la actualidad, una evolución hacia una mayor producción por animal, con la incorporación de ganado de la raza Holando Argentina que es la de mayor coeficiente de conversión con que

//contamos en el país. Los números del Cuadro XIV son suficientemente elocuentes en tal sentido y prometen mucho para la productividad del tambo pampeano, a medida que los productores mejoren la aptitud de los rebaños. La tasa de incremento de la H.A. sobre el total de vacunos de la Provincia se ha hecho mayor en el último período consignado y - si bien no alcanza al del primero, las cifras absolutas revelan un positivo aumento.-

CONCLUSIONES

La recapitulación de lo expresado anteriormente permite las siguientes deducciones:

1º.- La correlación entre lluvias y producción lechera. La primera es determinante fundamental de incrementos significativos de la última.-

Está claro además, por los volúmenes producidos en cada departamento, su correspondencia con las zonas agroclimáticas -- consideradas.-

2º.- Es posible afirmar que donde existen mercados de consumo de leche fluida, la producción se regulariza frente a factores adversos. De igual modo las diferencias en años secos no son -- significativamente grandes donde existe industria instalada que funcione habitualmente.

3º.- La productividad de los animales aumenta en general en los años secos, lo cual ofrece cierta compensación para mantener un nivel estable de producción.

//

4º.- La producción por vaca si bien es baja tendería a subir por la difusión de ganado de mayor aptitud. Esta acción de fomento es muy importante tenerla en cuenta.

5º.- La elección del tambo como diversificación de la producción apunta a mayores ingresos por unidad de superficie por la intensificación que imprime a la producción pecuaria, a la vez que ocupa mano de obra familiar presumiblemente ociosa.

DESTINO DE LA PRODUCCION.-

Tomados en cuenta para el caso 1958 y 1962, que son dos años de notable diferencia de lluvias (ver gráfico A), examinaremos como se descompone la producción de leche en sus dos destinos principales: consumo e industria. La participación de cada departamento en este cotejo, nos dará una idea de donde conviene estimular la elaboración de derivados y en que sentido debe hacerse.-

No cabe duda, del análisis de Cuadro XV, que en Chapaleufú el sobrante del consumo acusa cifras actualmente insuperables en toda la región. Capital posee en ambos años un sobrante bastante uniforme. En menor cantidad pero siempre tendiendo a mantenerse la proporción siguen Realicó, Atreucó, Toay. Otros departamentos como Marasó, Guatraché o Utracán han aumentado su sobrante pese a la sequía de 1962. Los restantes han decrecido por este último fenómeno el sobrante industrializado, siendo, por otra parte, su cuantía inferior. Las variaciones, y esto es lo importante como consecuencia, pueden tender a una mayor regularidad siempre que se procure normalizar la alimentación de -

//

//

la hacienda y sustraerla de las variantes del clima propiciando, por otra parte, la industrialización correcta de los sobrantes, concentrándolos en plantas locales para su elaboración lo cual es mucho más económico que la fabricación doméstica de derivados como sucede en la actualidad.

La magnitud de la industria de esta doméstica puede advertirse en el Cuadro XVI donde se advierte especialmente que la fabricación local de manteca se hace en su casi totalidad en las explotaciones tamberas; no así la de queso, para la cual existe industrialización de cuantía organizada con propósitos comerciales (véase cuadro XIX). La caseína tiene escasa significación, aún en la industria propiamente dicha. Otros derivados son de elaboración circunstancial.-

PERSPECTIVAS DEL CONSUMO DE LECHE FLUIDA

Como se desprende del Cuadro XVII las concentraciones urbanas en la Provincia son escasas. La distribución de leche fluida para consumo se verifica dentro de las modalidades comunes a otras ciudades del resto de la República en los departamentos de Capital, Maracó y Utracán.-

En general en el resto de los pueblos el repartidor es el mismo productor. También este caso se da en los departamentos citados, donde ya la necesidad ha introducido la aparición del repartidor, intermediario entre el consumidor y el productor.-

La alta proporción de población rural de la Provincia determina una gran proporción de abasto propio en las explotaciones, -

//

//

donde se ordeñan para el consumo diario las lecheras de la familia.- Parecería que ello fuera la causa de los altos cómputos a que se llega en el Cuadro XVIII, al establecerse el consumo diario per cápita - que es de aproximadamente 0,313 litros que dobla aproximadamente al de la Capital Federal en el mismo año. Surge también de ello, que - - existe un excelente consumo de leche en toda la provincia.-

Deben realizarse encuestas sobre consumo de produc-
tos lácteos en los diversos estratos de la población si se pretende - llegar a resultados que orienten en este sentido y que son de primordial importancia para una acción de carácter económico-social por parte del Gobierno, para atender y estimular la promoción del consumo.-

Por otra parte, debería prestarse una asistencia técnica y crediticia simultánea a la industria instalada o a instalarse- organizando fábricas o secciones que produzcan cubriendo algunas necesidades de consumo provincial de derivados, tales como quesos de pasta fresca y blanda, crema pasteurizada, etc. Es importante una publicidad eficaz que incite al consumo de leche fluida y derivados.

LA INDUSTRIA LECHERA INSTALADA EN LA PROVINCIA.

La industria lechera está sujeta en La Pampa a las - variantes de la producción que ocurren dentro de los meses del año y - a las de los ciclos lluviosos y secos.-

Este hecho, el bajo nivel tecnológico y la falta de - una orientación de los tipos de derivados elaborados a las tendencias

//

//del mercado, hace irregular su evolución. Estos factores actúan en una interacción estrecha. Si bien el aprovechamiento de materia prima es posible en toda la región lechera, solo en las zonas ~~en~~noreste donde el esfuerzo para producirla es menor, se registra mayor densidad de fábricas. Al respecto se ilustra en el mapa N° 4 la situación de las fábricas, en el cual se han eliminado aquellas que no registran producción en los años considerados en el cuadro respectivo.-

Un análisis más detallado ha permitido establecer - que las pertenecientes a firmas de otras provincias que han trasladado su radio de acción a La Pampa tienen regularidad de producción superior a las de origen local. Lo mismo puede decirse de las cooperativas de tamberos y de algunas situadas en el departamentos Chapaleu fú de propiedad no cooperativa. Siete fábricas, sobre catorce que es el total ubicado, no produjeron regularmente por diversas circunstancias, pero ninguna de ellas es de productores asociados bajo cualquier figura jurídica. En cambio dentro de las cooperativas de tamberos, según las indagaciones realizadas, solo una en un total de cuatro no produjo regularmente hasta el año 1962 inclusive. En la región semiárida del país funcionan regularmente docenas de cooperativas con un ritmo de progreso sostenido.-

Es evidente que con una organización y un asesoramiento especializado para promover la producción de las cooperativas, podrían éstas funcionar industrialmente, en forma continuada y satisfactoria. El cuadro siguiente consigna algunos valores de sus últimos ejercicios disponibles:

//

<u>COOPERATIVA</u>	<u>Socios</u>	<u>Ejercicio del año:</u>	<u>PRODUCCION en \$ m/n.</u>		
			<u>Queso</u>	<u>Crema</u>	<u>Cerdos</u>
Tamberos de Int. Alvear Ltda.	81	1962	2.875.263	125.801	305.643
de Tamberos, Lecheros y afines de Miguel Cañé Ltda.	89	1962	492.424	--	78.220
de Tamberos Unidos de Larroude Ltda.	24	1961	712.242	--	180.085

Como es posible observar, la elaboración de quesos de varios tipos es una de las preferencias a que tienden las fábricas de la región, tal vez adoptada por influencia de la región industrial lechera del noroeste de la provincia de Buenos Aires.-

Los quesos de pasta firme ocupan el segundo término.- Los quesos de pasta blanda cuyo procesado generalmente se hace en la estación fría por falta de frío artificial, es propio que tengan menor preferencia, pues las instalaciones son, en todos los casos, las mínimas requeridas para elaborarlos. La caseína y la crema para batido tienen poca significación.-

Es indudable que un mejor equipamiento de la industria instalada proporcionará productos de mayor rentabilidad y de calidad superior a los que de otras provincias ingresan actualmente. En tal sentido conviene examinar las solicitudes de crédito por la ley Nº 274, para que contengan elementos de juicio que permitan valorar la mejora que aporta en calidad la industria lechera a instalarse. Sería de desear que los Bancos adoptaran igual criterio.-

//

ORDENAMIENTO LECHERO DE LA PROVINCIA

Este concepto, que se refiere al planeamiento de la actividad lechera en las etapas producción-destino de la materia prima, requiere para su desarrollo la elaboración introductoria que precede a este acápite. Delineadas las condiciones en que se lleva a efecto la actividad lechera, corresponde establecer que sentido e impulso debe darsele para que se verifique su desarrollo. Como es obvio, para que éste se produzca deben ponerse en juego factores que lo induzcan. Ante todo, es necesario puntualizar algunas condiciones para que se lleve a cabo con un beneficio para el sector productor y consumidor. En primer lugar deben eliminarse los intermediarios innecesarios entre el productor y el consumidor en cuanto a la comercialización de la materia prima. En segundo lugar es fundamental dar acceso al productor al tratamiento de la leche para consumo y a la industrialización de los sobrantes para transformarlos en derivados.-

Ahora bien, todo esto debe propiciarlo el Estado mediante leyes que procuren mejorar la calidad de la materia prima, que establezcan normas para la obtención de derivados fijando ciertas características que aseguren su genuinidad, faciliten ayuda financiera en las condiciones mas favorables para su desarrollo y una asistencia técnica eficiente en todos los aspectos. Un tercer problema es el efecto del precio en la producción. Es sabido que éste se fija de acuerdo a las estaciones y su valor depende del criterio que se siga. Es recomendable para las características de la producción en la Provincia, te

//

///

ner en cuenta dos factores para su ponderación: costo de producción y paridad del precio leche - precios productos agropecuarios, para poder estimularla convenientemente. Estimamos que el precio es muy importante para sostener en la lechería un continuo incremento, pero -- debe confrontarse en cada cambio su probable efecto sobre la demanda. No debe olvidarse que el desaliento de la producción por el precio -- causa un cambio más o menos rápidos en el volumen de la producción -- lechera, que acusa una sensibilidad grande al respecto. Por ello los -- estímulos de pago por calidad deben exigirse, conjuntamente con un -- comportamiento leal de los recibidores mayoristas (usinas pasteurizadoras y fábricas de derivados) y una vigilancia bromatológica continúa.-

En la instalación de nuevas industrias que procuren -- conquistar el mercado interno provincial, en la medida que sea posible sustituir productos de procedencia extraprovincial con los de origen -- local, debería tenerse en cuenta las crecientes posibilidades de incrementos de consumo que ofrece un mayor grado de organización de la Provincia. Por ello en cada caso que se presente es primordial efectuar -- un detallado estudio que dilucide cuales derivados de consumo establecido en aumento es aconsejable producir. Ya hemos visto anteriormente de la Provincia, autorizan como punto de partida razonable las cifras del cuadro XX, en sus valores y tendencias respecto a la evolución del consumo de derivados lácteos en el país.

Algunos rubros no justifican por razones competitivas -- su instalación en la provincia (manteca, leche en polvo). Otros, con -- mayor afinamiento tecnológico podrían ser interesantes (leche evaporada-

///

//

da y condensada). La producción de quesos para fundir puede ser exitosa, aprovechando incluso los descartes y si bien no se ha intentado --- por el grado de evolución de la industria, sin embargo su estudio arrojaría interesantes conclusiones, sobre todo porque su mercado tiende a expandirse.--

BASES PARA EL DESARROLLO DE NUEVAS ZONAS TAMBERAS

El planeamiento de áreas de producción tambera exige una subdivisión de la tierra adecuada. La índole del tambo, en cuanto a sus requerimientos de mano de obra y extensión superficial afectada, supone que su mayor difusión en la Provincia debería producirse en los departamentos que cuentan con una adecuada proporción de explotaciones denominadas pequeñas y medianas.--

El cuadro XXI ilustra al respecto, pero debe tenerse en cuenta, además, las modalidades del régimen de tenencia de la tierra, que importa mucho en el establecimiento de mejoras para la explotación del tambo. Los departamentos que detentan mayor número de propietarios son los de Capital, Maracó y Toay, dentro de área favorable a la producción lechera.-- Los de la zona norte excluido Mizacó tienen en cambio un porcentaje variable de arrendatarios que oscila entre el 53% para Chapaleofú, Realicó con 36 o Rancul con alrededor del 25%. Parece un contrasentido que Chapaleofú, cuya producción llega algunos años a la cuarta parte del total provincial, sea el de menor número de propietarios de predios rurales. Este hecho afecta desfavorablemente en la producción, conspira contra su calidad y estabilidad, pues la predisposición del tambero a realizar mejoras (tinglados, pasturas permanentes etc.) se ve frenada por el sistema de tenencia y su incidencia en el caso.

Guatraché y Hucal tienen en cambio un porcentaje bajo-

//

///

arrendatarios pero el problema consiste aún en la existencia de parcelas de reducido tamaño, comparado con el de la unidad económica zonal. Allí podría intentarse con éxito una tarea de impulso lechero que favorecería la elevación del nivel de ingreso de los productores de la zona los cuales sufren en cada sequía contrastes económicos agudos con el actual sistema de explotación de sus tierras.-

///

DELIMITACION DE LAS CUENCAS PROVINCIALES

En el mapa N° 5 se han propuesto, teniendo en cuenta los elementos de juicio suministrados por la distribución de la producción, tamaño de las explotaciones, centros de consumo de leche fluida, mercados extraprovinciales para derivados y leches conservadas, aptitud de producción actual y potencial, infraestructura vial (Mapa N° 6) y otros elementos de menor influencia estudiados anteriormente una zonificación de la región lechera provincial.-

Su descripción se aclara con el siguiente resumen:

CUENCA

I a -b Tiene un sector de gran aptitud, delimitado aproximadamente por la ruta provincial N° 1 hacia el oeste, y al norte por los límites provinciales. Su importancia radica en el desarrollo de una industria de derivados racionalmente instalada y conducida, especialmente para queso y, en alguna medida para crema-caseína. La subcuenca b puede expandirse aún más en el futuro si bien las condiciones de producción son parecidas a la de la porción oeste de la I a y por lo tanto inferiores al sector inicialmente descrito.

El desarrollo urbano previsto es menor que el de la cuenca II y por lo tanto las posibilidades de un mercado de leche tratada es cuestión de algunos años.

II Esta cuenca tiene mejores perspectivas por su demografía urbana que las demás y es por lo tanto donde debe iniciarse el estímulo al productor para producir leche tra-

///

///

tada. Las condiciones de producción son algo menos favorables que en la cuenca anterior, pero están compensadas por su orientación preferente al consumo fluido que mejora su posición económica.-

La elaboración de los excedentes del consumo debe estudiarse tendiendo a productos de rápida salida al mercado local y alta calidad.

III En esta cuenca, si bien las condiciones son las menos favorables existe un problema socio-económico que consiste en el parvifundismo de las explotaciones (Guatraché y Hucal) como se advierte en el cuadro XXI. La aplicación de una política de promoción lechera cuidadosamente diseñada, puede incluso influir en la disminución del impacto que causan las sequías en ella y con toda seguridad, en el nivel de ingreso de los productores. Su estudio requiere una valoración especial de los factores a ordenar y más que todo, de una profunda campaña de tecnificación de las explotaciones para este propósito.

IV Esta cuenta tiene muy buenas perspectivas en su mitad este, como subsidiaria de la cuenca III o II. Sus condiciones de producción son buenas y las posibilidades conjuntas de diversos órdenes la habilitan para industria y consumo, como alternativas de salida hacia cualquiera de las dos cuencas indicadas.

El cuadro XXII articula el esquema de circulación de productos originados en la elaboración local, actualizado con el proyecto de planta pasteurizadora de Santa Rosa. La referida planta puede estar

//

///

cer leche pasteurizada con comodidad y economía, como primera etapa, a las concentraciones urbanas sobre las rutas 35,5 y 143, (véase Mapa Nº 6 y cuadro XVII). Bajo ese punto de vista, no sería necesario propiciar la instalación de nuevas plantas en la Provincia hasta que su aumento demográfico urbano lo aconseje, pues la demanda total de los núcleos urbanos sobre el tramo de infraestructura vial pavimentada no alcanzará por algunos años a saturar la capacidad de tratamiento de dicha planta. Cabe, en cambio promover como ya hemos dicho, la industria de transformación, en particular dentro de las cuencas I, IV y III, de acuerdo a la orientación que se ha postulado en párrafos anteriores.

ASPECTOS PRINCIPALES DE LA LEGISLACION LECHERA EN LA PROVINCIA

No existen, vigentes, antecedentes de la legislación lechera en la Provincia. En el orden comunal, la municipalidad de la capital posee una ordenanza de relativamente reciente sanción. Es necesario pues, abordar este problema en los múltiples aspectos que presenta.-

Como hemos visto, la orientación del tambo y la industria instalada, no abarcan la multitud de facetas diversas que presentan en las provincias eminentemente lecheras. Sin embargo, no se justifique por ello la ausencia de una legislación acorde al medio y peculiaridades que presenta la lechería en el significado amplio de la palabra. Es más, es necesario prevenir sus posibilidades de crecimiento, para que ello se produzca dentro de un esquema bien organizado que tienda a alentar el desarrollo de esta actividad.-

Dentro del fomento que patrocina el Estado, la ley nº 274 contiene inteligentes previsiones con relación a la promoción industrial lechera y su espíritu es lo suficientemente amplio como para permitir su aplicación con sentido útil y criterio ágil. Pero es necesario una política financiera e impositiva que también alcance al sector de la producción y permita dotar al tambo de aquellas inversiones que tanto necesita, por la situación especial dentro de la cual se desenvuelve la producción. En otras palabras; es necesario volver el crédito de fomento en forma especial, propiciando la intensificación de -

///la explotación del tambo, que es la piedra basal de la estructura lechera.- Los aspectos técnicos, higiénicos sanitarios, y de comercialización son también de necesaria y fundamental atención.-

Una legislación integral, que abarque los distintos aspectos sería sin duda la medida de fondo que la Provincia necesita para impulsar el incremento de la lechería.-

Para un esquema previo, es elemental consignar los siguientes títulos que debería tratar dicha Ley Provincial de Lechería:

- 1º) Definiciones y constantes bromatológicas de la leche y derivados. (Adopción de normas del Reglamento Alimentario Nacional).
- 2º) Normas sanitarias e higiénicas para la producción y comercialización de la leche.
- 3º) Disposiciones sobre calificación y comercialización. Normas para fijación de precios.
- 4º) Tratamiento de la leche para consumo fluido y obtención de derivados.-
- 5º) Promoción y Fomento de la Lechería. Consejo Provincial de Lechería.
- 6º) Penalidades.
- 7º) Disposiciones transitorias y complementarias.

Deberá estudiarse con sumo cuidado la adopción de disposiciones nacionales tales como el Decreto Ley 6640 de calificación de leches y el cúmulo de reglamentaciones vigentes de carácter sanitario o técnico, a las peculiaridades de la Provincia para que resulten del criterio adoptado normas legales viables y de justificada apli

///cación.-

Como es lógico, toda posibilidad de desarrollo de la producción e industrialización de leche en la Provincia dependerá de la importancia que se le asigne a la legislación a dictarse y a los medios que dispondrá para cumplir sus prescripciones.-

BIBLIOGRAFIA

Especialmente citada en el texto

- 1º) De Fina A.L. y Garbosky A.J. 1958 Difusión Geográfica de los cultivos índices en la provincia de La Pampa y sus causas. Instituto de suelos y Agrotecnia: Bs.As. Publ. Nº 58.-
- 2º) Prohaska, Federico J. 1961. Las características de las precipitaciones en la región semiárida pampeana. Revista de Investigaciones Agrícolas Bs.As. Tomo XV. Nº 2.-
- 3º) Servicio de Rondini, María A. Difusión geográfica de la materia orgánica en los suelos estudiados en la República Argentina Rev. de Investigaciones Agrícolas Bs.As. Tomo XIV, Nº 4.-
- 4º) Bonfils, Constante y otros. Suelos y erosión en la región pampeana semiárida Rev. de Investigaciones Agrícolas Bs.As. Tomo XIII, Nº 4.-
- 5º) Tallarico, Luis A. y otros. Algunas características estructurales de los suelos del oeste bonaerense. Rev. de Investigaciones Agrícolas Bs.As. Tomo XV, Nº 3.-

CUADROS ESTADISTICOS Y MAPAS

CUADRO I

REGION LECHERA

Valores Termopluviométricos (1)

LOCALIDAD	Temperatura media (°C) del mes más		Precipitación media (m m) en el trimestre más	
	CALUROSO ENERO	FRIO JULIO	CALUROSO (D.E.F.)	FRIO (J.J.A.)
INTENDENTE ALVEAR	24 a 26	8 a 10	200 a 350	50 a 100
ANGUIL	24 a 26	6 a 8	200 a 350	50 a 100
MACACHIN	22 a 24	6 a 8	200 a 350	50 a 100
BERNASCONI	22 a 24	6 a 8	100 a 200	50 a 100

A.L. De Fina y A.J. Garbosky

(1) Tomado de: Difusión Geográfica de cultivos
Indices en la Provincia de la -
Pampa Buenos Aires 1958.



CUADRO II

VALORES PLUVIOMETRICOS MENSUALES

PROMEDIO DEL DECEMBRO 1941 - 50

(m.m.)

ESTACIONES
MEDIA ANUAL

M E S E S

	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	
GENERAL PICO	53.2	68.5	110.	65.8	33.	18.4	18.	13.8	19.4	63.2	64.9	58.6	
	586.8(-37.8)	(-0.9)	(19.4)	(18.6)	(-2.8)	(-1.7)	(-0.9)	(-5.3)	(-15.2)	(-14.2)	(-2.7)	(-19.9)	
SANTA ROSA	53.5	77.6	85.6	48.2	36.2	19.8	24.5	15.1	34.	66.4	48.5	52.0	
	561.4 (7.4)	(-0.7)	(5.5)	(13)	(20.8)	(6.5)	(0.3)	(-4.9)	(1.8)	(-5.0)	(-14.4)	(-12.3)	
MACACHIN	42.6	83.5	92.7	64.6	47.5	24.4	23.5	19.8	42.4	62.3	57.8	46.1	
	607.4(6.1)	(-15.)	(8.1)	(7.5)	(23.6)	(9.4)	(1.4)	(5.0)	(-4.4)	(5.6)	(-13.1)	(-2.8)	(-19.2)
GUATRACHE	47.2	57.8	72.4	55.6	37.3	19.9	28.8	19.	50.4	56.4	63.1	44.4	
	551.3												

NOTA: Los números entre paréntesis indican las respectivas desviaciones de la normal.

FUENTE: Servicio Meteorológico Nacional.-

CUADRO III

TEMPERATURAS MAXIMAS Y MINIMAS ABSOLUTAS REGISTRADAS EN LA REGION (1)

M E S E S

ESTACION METEOROLOGICA	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Elevación
<u>GENERAL PICO</u>													223 m.
Máxima absoluta	43.4	41.9	37.5	35.6	31.8	27.1	28.3	26.9	36.8	37.1	39.9	42.0	
Mínima absoluta	4.0	3.5	0.0	-2.5	-6.6	-11.4	-13.6	-10.5	-8.4	-4.6	-0.4	1.4	
<u>SANTA ROSA</u>													183 m.
Máxima absoluta	43.4	41.3	38.2	34.6	32.0	29.0	24.8	31.5	35.2	35.6	39.5	41.0	
Mínima absoluta	4.8	3.6	0.7	-2.9	-7.0	-10.6	-12.6	-9.6	-5.4	3.0	0.3	1.4	
<u>MAGACHIN</u>													140 m.
Máxima absoluta	43.2	40.9	37.1	34.7	30.3	25.2	24.2	32.0	34.2	34.5	39.3	39.9	
Mínima absoluta	5.1	3.5	0.7	-3.6	-5.6	-10.6	-11.1	-8.9	-6.7	-2.5	0.5	2.0	
<u>GUATRACHE</u>													176 m.
Máxima absoluta	42.4	41.3	37.2	34.5	30.5	24.2	22.3	29.7	32.8	35.3	38.3	40.1	
Mínima absoluta	2.8	2.5	-2.0	-4.3	-7.1	-9.7	-12.9	11.2	-8.5	-3.5	-1.3	0.7	

(1) Tomado de Estadísticas climatológicas Secret. de Aeronáutica, 1958.

CUADRO V

PROVINCIA DE LA PAMPA

Intensidad de la producción ferrajera de la zona de mayor eficiencia para el tambo.

Año 1961-62

DEPARTAMENTO	OCUPADAS CON:		SUPERFICIE DE PASTOREOS CULTIVADOS %
	GANADERIA HA.	PASTOREOS NATURALES HA.	
CHAPALEOFU	143.853	51.582	65
REALICO	183.512	64.523	63
TRENEL	130.874	33.818	75,5
CONHILLO	311.702	132.212	41
- MARAGO	186.352	50.761	73
- QUEMU QUEMU	190.724	53.308	72
CAPITAL	144.792	71.238	51
TOAY	389.680	265.679	32
- CATRILO	197.130	67.943	65,5
ATREUCO	284.136	106.480	62,5
GUATRACHE	221.655	162.546	28
HUCAL	257.951	164.126	38
UTRACAN	1.220.672	824.289	36,5
RANCUL	404.112	144.804	64

FUENTE: Encuestas agropecuarias Provincia de La Pampa.

CUADRO Nº VI

ALFALFA

Importancia de su cultivo en la región

DEPARTAMENTO	SUPERFICIE SEMBRADA			SUPERFICIE NORMAL RELACIONADA CON - LAS SUPERFICIES FO BRAJERAS ANUALES	SUPERFICIE EXISTENTE	
	1960	1961	1962		1958	1962
CHAPALBOFU	31.592	35.347	8.623	44	48.790	42.277
REALICO	29.629	30.777	11.514	35	29.000	52.198
TRENEL	21.178	22.350	10.639	30	35.100	37.258
CONHELLO	26.853	32.882	14.233	26	44.892	43.553
MARAGO	26.733	34.694	30.470	50	86.989	45.726
QUEMU-QUEMU	35.762	29.807	15.853	44	61.248	45.647
CAPITAL	12.224	15.381	3.036	15	11.000	14.932
TOAY	1.952	2.890	1.170	5	2.840	1.804
CATRILO	31.523	18.889	14.619	50	39.000	46.103
ATREUCO	20.452	24.290	15.577	39	44.700	48.219
QUATRACHE	7.835	5.571	2.398	35	40.126	23.631
HUCAL	2.175	2.315	810	30	10.900	5.740
UTRACAN	5.592	4.821	1.571	45	8.690	7.379
RANCUL	32.474	33.448	15.004	27	38.890	52.040

FUENTE: Censos y Encuestas Oficiales

CUADRO No VII

CENTENO

Importancia de su cultivo en la región

DEPARTAMENTOS	SUPERFICIE SEMBRADA				SUPERFICIE NORMAL RE LACIONADA CON LAS SU PERFICIES FORRAJERAS ANUALES
	1957/58	1959/60	1960/61	1961/62	
CHAPALEOPU	43.658	50.863	2.437	38.760	48
REALICO	34.000	53.132	2.878	59.943	54
TRENEL	41.663	46.473	9.721	49.940	55
CONHELLO	58.597	56.650	14.155	53.969	57
MARACO	50.800	63.296	6.877	50.417	45
QUEMU-QUEMU	59.090	65.997	10.889	57.492	48
CAPITAL	43.258	44.394	6.285	31.462	60
TOAY	24.220	28.440	4.581	25.720	58
CATRILO	40.000	61.537	14.100	54.726	45
ATREUCO	46.298	55.662	14.828	48.719	50
GUATRACHE	26.556	19.668	5.212	13.457	39
HUCAL	16.369	8.471	1.805	46.577	35
UTRACAN	18.485	17.997	2.555	13.693	55
RANCUL	42.125	49.516	8.244	49.820	65

FUENTE: Censos y Encuestas Oficiales.-

C U A D R O VIII

Ferrijeras de menor importancia
(Excepto trigo y maiz)

DEPART. MUNICIOS	CEBADA		AVENA (Ha.)		SORGO AZUCARADO (Ha.)		SORGO GRANIFERO (Ha.)		SORGO GRASS (Ha.)	
	1957/58	1961/62	1957/58	1960/61	1957/58	1960/61	1957/58	1960/61	1957/58	1960/61
CHAPALEUFU	4.090		2.647	150	10.890	10.104	2.960	8.572	1.980	179
REALICO	3.090	6	2.400	-	3.000	3.255	1.700	8.360	529	8.360
TRENEL	2.790	170	5.490	40	299	3.082	700	4.016	1.350	4.016
CONHILLO	1.379	467	9.131	197	2.448	3.938	1.691	4.613	2.071	1.404
MARAGO	1.286		3.490	106	3.177	3.981	405	3.445	1.454	306
QUEMB-CUENU	1.690	360	9.380	651	1.900	4.640	2.516	2.597	1.214	615
CAPITAL	890	289	6.000	569	890	1.570	500	1.759	395	743
TOAY	795	210	1.658	656	90	565	85	421	180	300
CATRILLO	600	883	4.486	1.644	735	3.183	300	1.169	200	209
ATHRUCO	1.992	478	7.150	1.473	600	1.577	1.315	2.066	80	270
GUATRACHE	6.498	263	12.190	9.181	900	776	800	713	1.100	192
HUGAL	611	502	10.683	7.098	200	135	160	230	100	245
UTRACAN	481	232	4.672	1.862	-	100	120	90	329	50
RANCUL	2.606	74	4.369	1.420	2.990	3.179	1.750	3.446	550	300

FUENTE: Dirección Provincial de Estadísticas y Censos. La Pampa.-

DIFUSION DEL CULTIVO DE FORRAJERAS EN LAS EXPLOTACIONES DE LA REGION
CONSIDERADA DE APTIUD PARA EL TAMBOR
AÑO 1960

DEPARTAMENTOS	Total de Explotac.	CENTENO		ALPALDA		AVENA		SORGO AZUCARADO		SORGO GRAMIFERO	
		Nº Explot.	% sobre total	Nº Explot.	% sobre total	Nº Explot.	% sobre total	Nº Explot.	% sobre total	Nº Explot.	% sobre total
CHAPALEVU	552	346	62,5	293	53	45	8	123	22,5	74	13,5
REALICO	842	564	67	356	42	40	4,5	51	6	149	17,5
TREVEL	689	561	81	340	49,5	97	14	46	6,5	92	13,5
CONHELLO	960	596	61	454	47,5	121	12,5	61	6	86	9
MARAGO	549	371	63,5	260	47,5	18	3,5	40	7	40	7,5
QUEM-CURU	556	447	72,5	340	57,5	31	5	49	8	54	9
CAPITAL	535	370	69,5	185	48	87	16,5	17	14	---	---
TOAY	393	211	54,5	40	10	41	10,5	10	2,5	8	0,2
CARRILO	392	282	72	202	51,5	30	7,5	31	7,5	18	4,5
ATRUCCO	562	406	72	202	34	47	8,5	17	3	36	6,5
GUATRACHE	893	264	30	113	12,5	400	45	18	2	34	4
HUCAL	755	109	14,5	22	3	314	42	3	0,5	2	0,25
UTRACAN	502	195	39	73	14,5	101	20	8	1,5	8	1,6
RANCUL	575	409	70,5	319	55,5	18	3,1	21	3,7	47	8,1

FUENTE: Censo nacional 1960 agropecuario.-

AGIARACION: Los porcentajes son aproximados.-

CUADRO X

Producción lechera de la zona de aptitud tambera, por Departamentos.

DEPARTAMENTO	A Ñ O S			
	1958	1960	1961	1962
CHAPALEUFU	5.586.865	7.640.036	6.719.490	5.664.537
REALICO	1.898.984	1.202.259	1.292.496	1.306.128
TRENEL	1.244.960	1.005.783	1.068.925	1.212.144
CONHELLO	2.007.874	1.441.049	1.620.584	1.325.750
MARAGO	1.930.375	1.497.820	1.538.207	1.612.126
QUEMU-QUEMU	1.895.433	1.802.167	1.795.930	1.343.790
CAPITAL	2.756.936	2.037.029	1.874.499	1.087.700
TOAY	928.467	694.225	869.433	715.521
CATRILO	1.183.216	952.417	901.275	775.160
ATREUCO	1.878.540	1.363.810	1.363.304	1.583.432
GUATRACHE	1.816.097	2.262.397	1.889.139	1.803.088
HUCAL	1.835.627	1.408.604	1.372.516	661.408
UTRACAN	910.035	546.376	881.323	708.968
RANCUL		1.215.129	983.659	936.399

FUENTE: Censos y Encuestas Oficiales.

(Coinciden los Departamentos lecheros con la zona establecida).-

CUADRO XI

Promedio diario de Producción por vaca

(Al 30 de junio de cada año)

L I T R O S

<u>DEPARTAMENTO</u>	<u>1958</u>	<u>1961</u>	<u>1962</u>
CHAPALEUFU	2,700	3,500	3,700
REALICO	3,400	2,900	3,200
TRENEL	2,800	2,600	2,800
CONHELLO	2,900	2,700	2,900
MARACO	3,500	2,900	3,800
QUEMU-QUEMU	3,000	2,950	3,200
CAPITAL	3,700	3,350	2,350
TOAY	3,000	3,100	3,300
CATRILO	3,500	3,200	1,700
ATREUCO	3,300	2,800	3,600
GUATRACHE	2,700	2,500	2,500
HUCAL	3,100	3,000	2,800
UTRACAN	2,400	3,150	3,000
RANCUL	3,400	2,900	3,100

FUENTE: Dirección Provincial de Estadística, La Pampa

CUADRO XII

Promedio de vacas ordeñadas por día

DEPARTAMENTO	1958	A Ñ O S	
		1961	1962
CHAPALBOFU	5.934	5.131	4.177
REALICO	1.558	1.238	1.134
TRENEL	1.263	1.134	1.172
CONHELLO	1.924	1.655	1.274
NARACO	1.507	1.437	1.169
QUEMU-QUEMU	1.666	1.672	1.137
CAPITAL	2.055	1.535	871
TOAY	839	768	585
CATRILO	923	783	1.226
ATREUCO	1.583	1.356	1.208
GUATRACHE	1.782	2.117	1.995
HUCAL	1.612	1.351	647
UTRACAN	1.043	777	638
RANCUL	1.076	926	838

FUENTE: Datos de censos nacionales y encuestas oficiales de la Provincia.-

C U A D R O X I I I

Vacas de tambo de la zona de aptitud tambera.-

A Ñ O S

DEPARTAMENTO	1960	1961	1962
CHAPALEUFU	6.956	8.513	6.574
REALICO	1.466	2.518	2.094
TRENEL	1.626	2.941	2.293
CONHELLO	2.241	3.475	2.425
MARACO	2.314	1.621	2.841
QUEMU-QUEMU	3.555	3.619	3.568
CAPITAL	2.535	3.008	1.899
TOAY	1.046	2.161	1.790
CATRILO	1.775	2.392	2.329
ATREUCO	2.171	3.189	2.956
GUATRACHE	4.870	4.824	4.190
HUCAL	1.900	2.966	1.422
UTRACAN	1.247	2.693	2.005
RANCUL	2.305	1.823	1.818
TOTAL:	36.067	45.743	38.204
TOTAL DE LA PROVINCIA	38.251	48.270	39.911
PORCIENTO DE LA ZONA	92%	95%	96%

CUADRO XIV

PROVINCIA DE LA PAMPA

Evolución de las existencias de ganado Holando Argentino.

<u>AÑO</u>	<u>Nº de Animales</u>	<u>Porcentaje del total de vacunos</u>
1947	3.410	0,23
1952	6.531	0,55
1958	11.867	0,66
1960	17.406	0,89

FUENTE: Censos y encuestas nacionales.-

GUADRO XV

DESTINO DE LA PRODUCCION: Consumo e industrialización.

<u>DEPARTAMENTO</u>	<u>1958</u>		<u>1962</u>	
	<u>% CONSUMO</u>	<u>% INDUSTRIA</u>	<u>% CONSUMO</u>	<u>% INDUSTRIA</u>
CHAPALEUFU	18	82	26	74
REALICO	71	29	77	23
TRENEL	88	12	91	9
RANCUL	85	15	89	11
MARACO	90	10	60	40
CONHELLO	87	13	91	9
QUEMU QUEMU	66	34	87	13
CATRILO	77	23	93	7
CAPITAL	56	44	64	36
TOAY	77	23	75	25
ATREUCO	71	29	72	28
GUATRACHE	84	16	76	24
HUCAL	87	13	92	8
UTRACAN	92	8	73	27

FUENTE: Dirección Provincial de Estadística La Pampa.-

C U A D R O X V I

PRODUCCION DE DERIVADOS EN LAS EXPLOTACIONES AGRARIAS (1)

AÑO 1960

<u>DEPARTAMENTO</u>	<u>QUESO</u> <u>Kg.</u>	<u>MANTECA</u> <u>Kg.</u>	<u>CASEINA</u> <u>Kg.</u>
A) ZONA DE APTITUD PARA EL TAMBO.			
CHAPALEUFU	4.000	48.535	
REALICO	533	2.099	
TRENEL	838	4.578	
MARACO	899	1.525	
CONHELLO	4.460	8.112	
QUEMU QUEMU	4.132	13.904	500
CATRILO	1.561	693	
CAPITAL	2.100	8.112	80
TOAY	410	1.100	
ATREUCO	1.248	2.763	
GUATRACHE	744	4.119	144
HUCAL	1.840	5.325	
UTRACAN	1.390	555	
RANCUL	1.833	1.541	
B) RESTO DE LA PROVINCIA	20	200	
TOTALES	26.008	97.581	724

FUENTE: Censo 1960. Agropecuario.

C U A D R O X V I I

PROVINCIA DE LA PAMPA

POBLACION URBANA Y RURAL POR DEPARTAMENTO

(CENSO 1960)

<u>DEPARTAMENTO</u>	<u>Población Urbana</u>	<u>Población Rural</u>	<u>TOTAL</u>
ATREUCO (+)	4.213	3.403	7.616
CALEU CALEU	379	1.380	1.759
CAPITAL (+)	24.318	3.246	27.564
CATRILO (+)	3.603	1.697	5.300
CONHELLO (+)	5.950	6.256	12.206
CURA-CO	153	726	879
CHALILO	295	1.548	1.843
CHAPALEOFU (+)	4.069	2.753	6.822
GHICAL-CO	52	1.053	1.105
QUATRACHE (+)	3.276	5.151	8.427
HUCAL (+)	5.567	3.965	9.532
LEVENTUE	4.461	2.457	6.918
LIHUEL CAEL	50	854	904
LIMAY MAUIDA	29	920	949
MARACO (+)	17.879	2.586	20.465
PUELEN	855	627	1.482
QUEMU-QUEMU (+)	5.653	2.476	8.129
RANCUL (+)	3.923	3.566	7.489
REALICO (+)	5.953	3.517	9.470
TOAY (+)	1.838	3.321	5.159
TRENEL (+)	2.242	3.059	5.301
UTRACAN (+)	5.963	3.210	9.173

() Departamentos que comprenden la zona de aptitud para el tambo.-

CUADRO XVIII

CONSUMO DE LECHE FLUIDA EN 1960

	<u>PARCIAL</u>	<u>TOTAL</u>
A.- Leche producida		23.204.037
B.- Leche industrializada		
1.- En las explotaciones	2.052.825	
2.- En la industria instalada.	3.003.785	5.056.610
C.- Leche consumida en estado fluido (A-B)		18.147.427

CONSUMO MEDIO POR HABITANTE: 114,450 litros anuales.

FUENTE: Datos elaborados con cifras de los Cuadros XIX y Censo 1960, de Población y Agropecuario

CUADRO XIX

EVOLUCION DE LA INDUSTRIA LECHERA EN LA PROVINCIA

Localidad	Estable cimien-	PRODUCTOS REGISTRADOS (KG.)											
		Quesos pasta dura		Quesos pasta firme		Quesos pasta blanda		Ricotta		Caseína		Mozzarella	
		1958	1960	1958	1960	1958	1960	1958	1960	1958	1960	1958	1960
CAPITAL	1	--	--	300	--	--	--	--	--	--	--	--	--
ATREUCO	2	15.678	44.319	67.728	26.030	3.720	14.625	--	--	--	--	--	--
CATRILLO	1	10.188	--	--	21.517	19.260	--	--	--	--	--	--	--
CONHELLO	1	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
CHAPALEOFU	8	107.872	125.428	22.063	8.505	14.258	3.145	117.490	--	15.283	7.394	37.951	47.494
TOTALES	13	123.738	169.747	90.091	56.052	37.338	17.770	117.490	--	15.283	7.394	37.951	47.494

FUENTE: Dirección de Economía Lechera S.E.A. y G.N.

CUADRO XX

EVOLUCION DEL CONSUMO PER CAPITA DE DERIVADOS LACTEOS EN EL PAIS.

<u>AÑOS</u>	<u>LECHE CONDEN SADA.</u>	<u>LECHE EN POLVO</u>	<u>MANTECA</u>	<u>QUESO</u>	<u>QUESO FUNDIDO</u>
1950	0,409	0,325	2,174	5,358	0,148
1951	0,322	0,397	2,154	4,948	0,166
1952	0,424	0,381	2,265	5,056	0,108
1953	0,403	0,429	2,366	5,899	0,099
1954	0,506	0,507	2,441	5,853	0,122
1955	0,572	0,478	2,424	5,996	0,107
1956	0,548	0,535	2,439	6,142	0,132
1957	0,501	0,532	2,143	5,897	0,146
1958	0,577	0,538	2,269	5,747	0,166
1959	0,500	0,524	1,719	5,353	0,166

FUENTE: Dirección General de Lechería S.A. y G. de la Nación.-

CUADRO XXI

PARCELAMIENTO DE LA TIERRA EN LA ZONA DE APTITUD PARA EL TAMBO

DEPARTAMENTO:	CANTIDAD DE EXPLOTACIONES				
	: de 25 a 100 Ha.:	: de 100 a 200 Ha.:	: de 200 a 400 Ha.:	: de 400 a 1.000 Ha.:	
CHAPALEUFU	105	103	X	103	99
REALICO	135	178	X	207	110
TRENEL	100	209	X	277	75
RANCUL	59	55		134	X 147
MARACO	106	95	X	109	76
CONHELLO	133	253	X	256	156
QUEMU QUEMU CATRILO	111	132	X	144	96
CAPITAL	86	91	X	133	132
TOAY	38	37		61	X 76
ATREUCO	62	96		156	X 142
QUATRACHE	169	X 224		193	102
HUCAL	89	X 238		202	106
UTRACAN	59	46		61	X 94
CALIFICACION	PEQUEÑOS	MEDIANOS		NORMALES	NORMALES A GRANDES

X: Predominio de tamaño.

FUENTE: Censo 1960 Agropecuario.

ALTERNATIVAS DE LA CIRCULACION POR LA RED VIAL DE PRODUCTOS LACTEOS SEGUN LAS FUENTES (X) Y

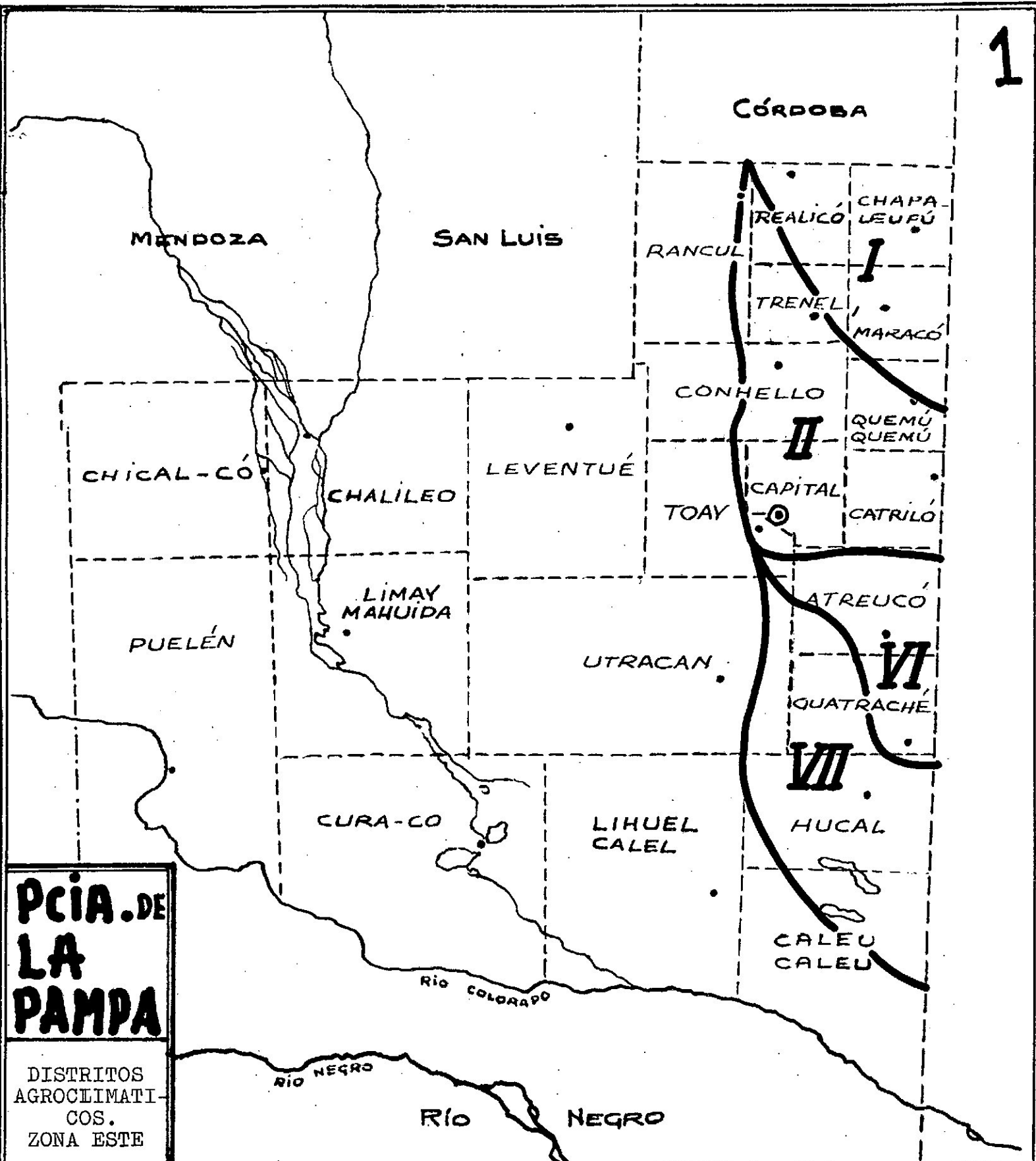
MERCADOS PROVINCIALES.

LUGARES DE CONCENTRACION		RED VIAL						
Leche pasteurizada	Crema pasteurizada para consumo	Pasta fresca y blanda	Pasta firme y dura	Otros Productos (caseina)	RUTA	DISTANCIA (2)		
Origen	Destino	Origen	Destino	Origen	Destino	RP	RC	RT
S. Rosa	G. Pico	S. Rosa	G. Pico	S. Rosa	G. Pico	35 Y	143	136
S. Rosa	G. Acha	S. Rosa	G. Acha	G. Acha	G. Acha	35 Y	152	107
S. Rosa	Catrilló	S. Rosa	Catrilló	Catrilló	Toay	5	5	82
S. Rosa	Toay	S. Rosa	Toay	Toay	Toay	5	5	11
(Chapa-leufú)	(Chapa-leufú)	(Larroude res)	(P/Alvear)	(Chapa-leufú)	(Chapa-leufú)	143	143	15
(Lonqui-may)	(Lonqui-may)	(Lonqui-may)	(Lonqui-may)	(Lonqui-may)	(Lonqui-may)	143 Y	35	151
(Atrouco)	(Atrouco)	(Atrouco)	(Atrouco)	(Atrouco)	(Atrouco)	143 Y	35	275
(Rolon)	(Rolon)	(Rolon)	(Rolon)	(Rolon)	(Rolon)	5	5	72
Quemú	Quemú	Quemú	Quemú	Quemú	Quemú	5-35 Y	143	219
(M. Cané)	(M. Cané)	(M. Cané)	(M. Cané)	(M. Cané)	(M. Cané)	5-35 Y	152	190
						14 Y	35	46
						14-35 Y	152	51
						1 Y	5	93
						1-5-35-	152	102
						1	1	14

(X) Industria instalada o en proceso de instalación.

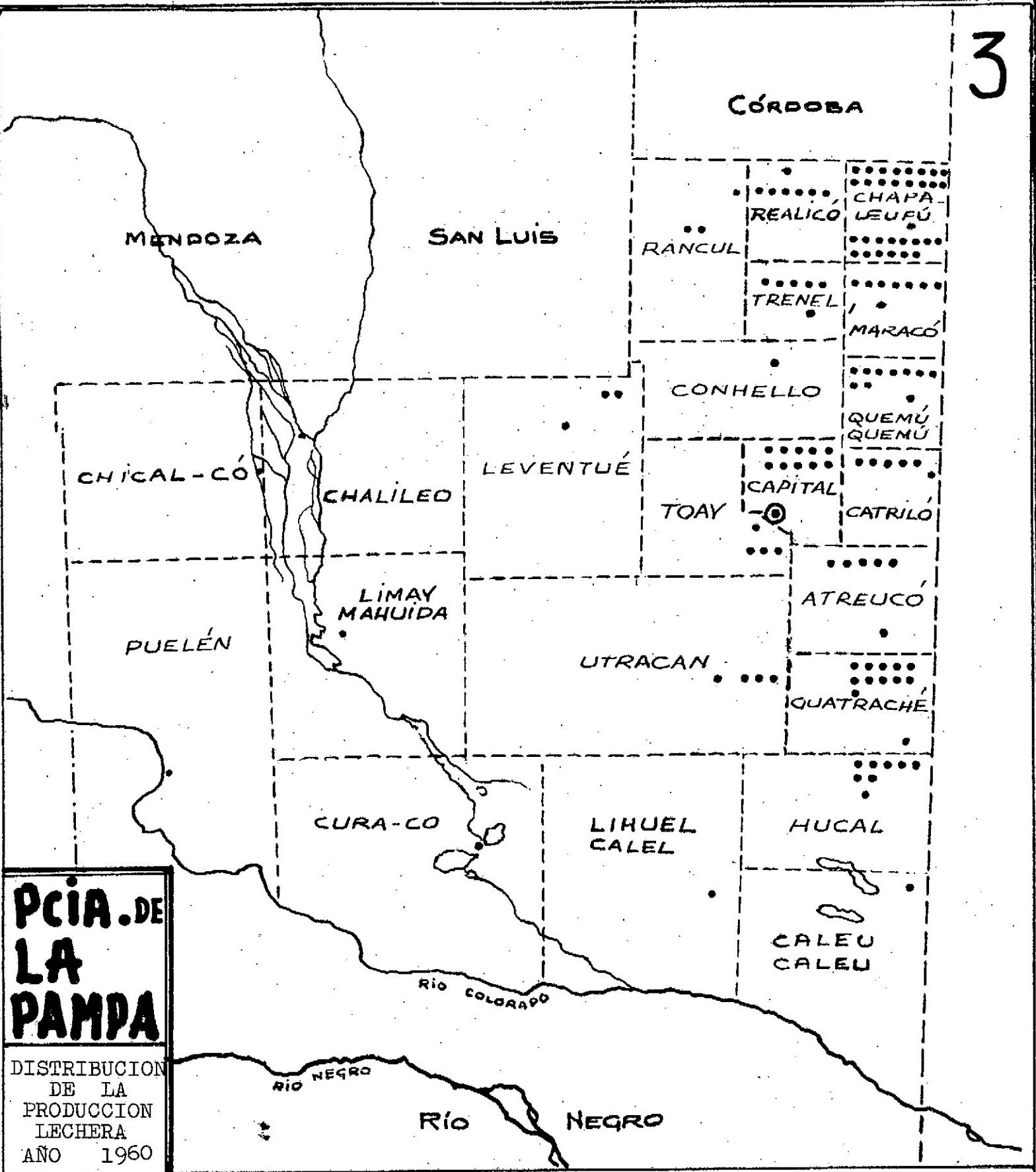
(1) Comprenden únicamente los puntos terminales.

(2) R.P.: Ruta pavimentada. R.C.: Ruta consolidada. R.T.: Ruta de tierra.



REFERENCIAS: I) Intendente Alvear II) Anguil
 VI) Macachín VII) Bernasconi

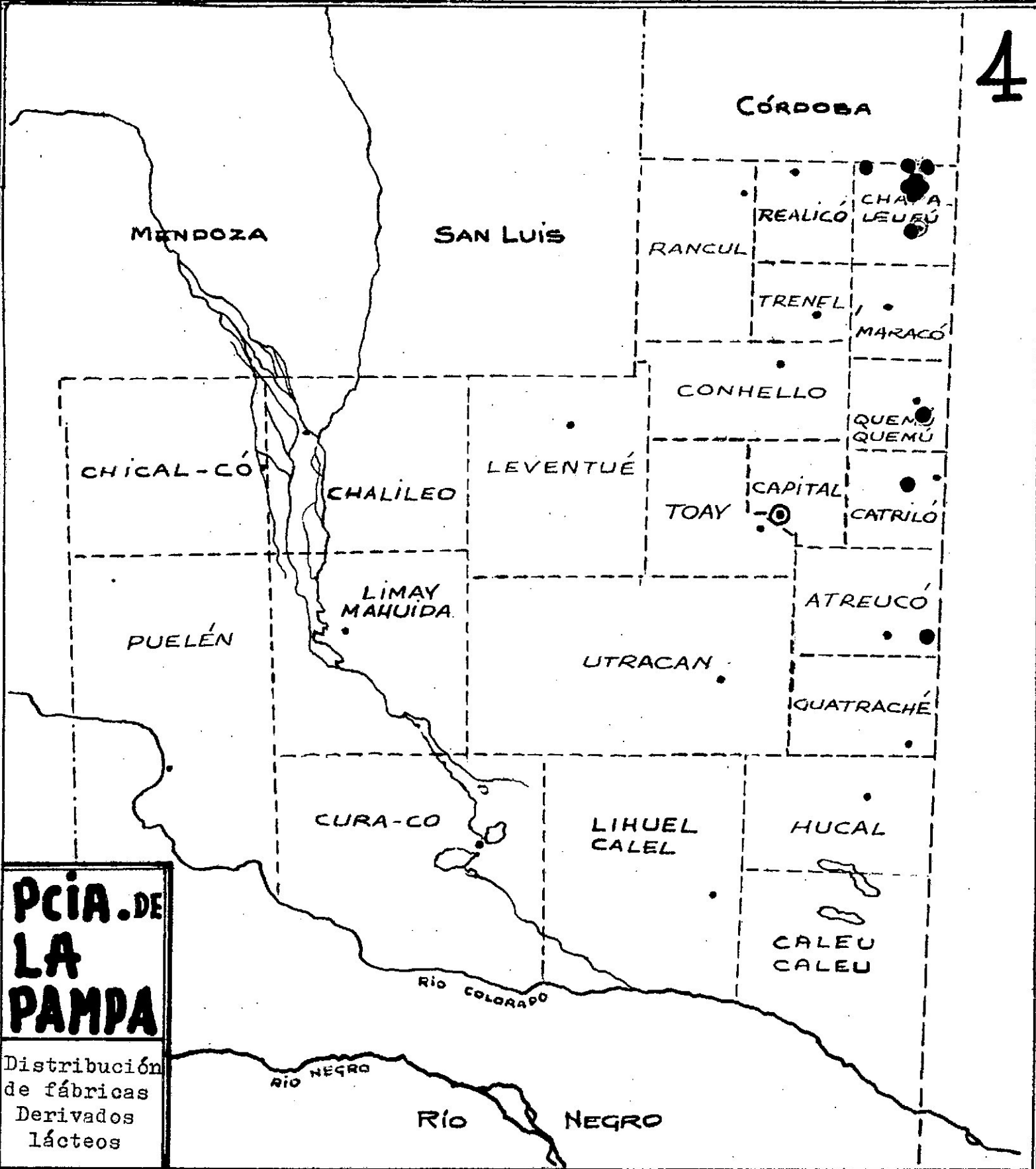
Tomado de: A. L. De Fina y A. J. Garbosky. Difusión geográfica de cultivos índices en la Provincia de La Pampa. Buenos Aires, 1958.-



PCIA. DE LA PAMPA

DISTRIBUCION DE LA PRODUCCION LECHERA AÑO 1960

REFERENCIAS: Cada punto equivale a 200.000 litros anuales.

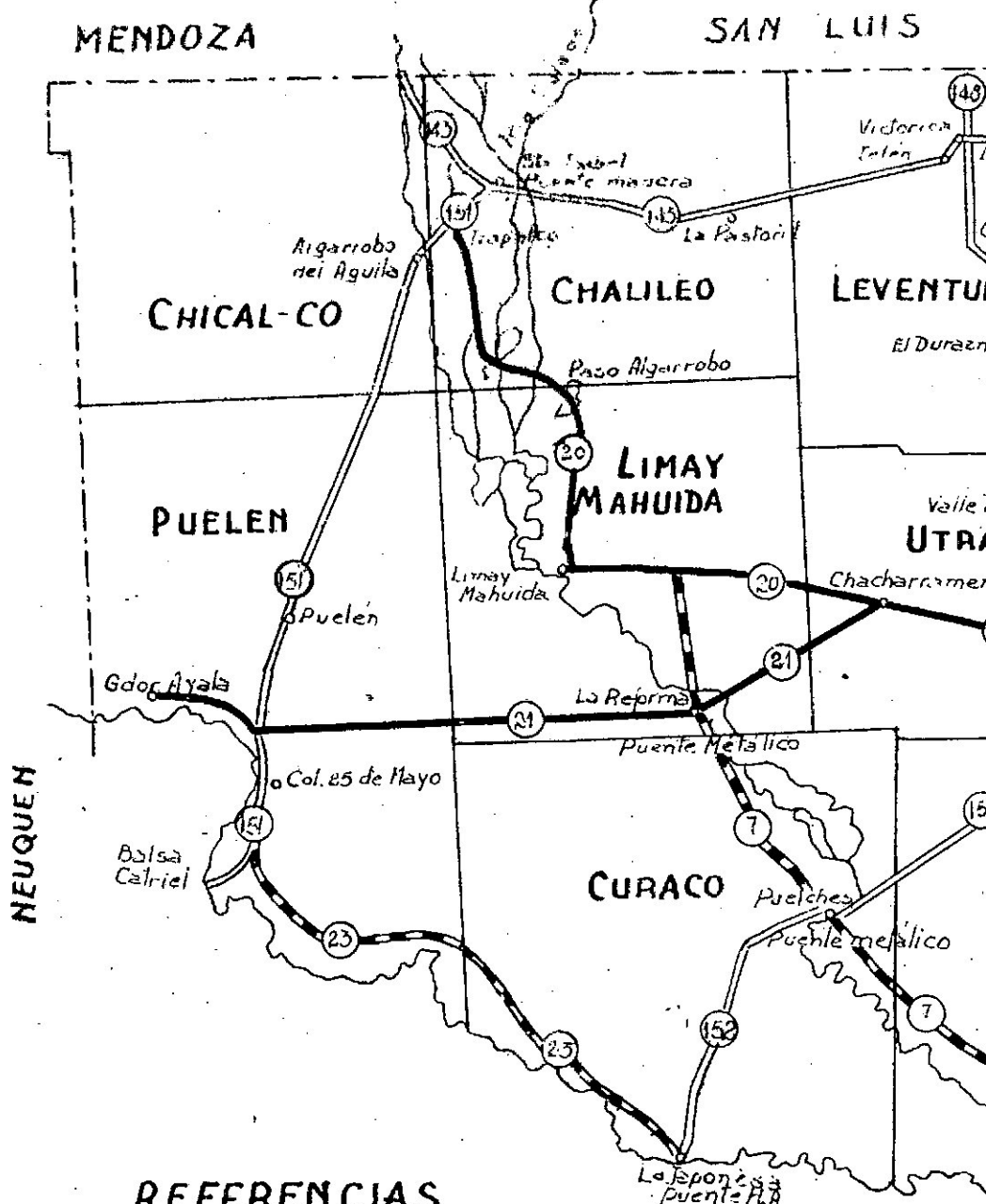
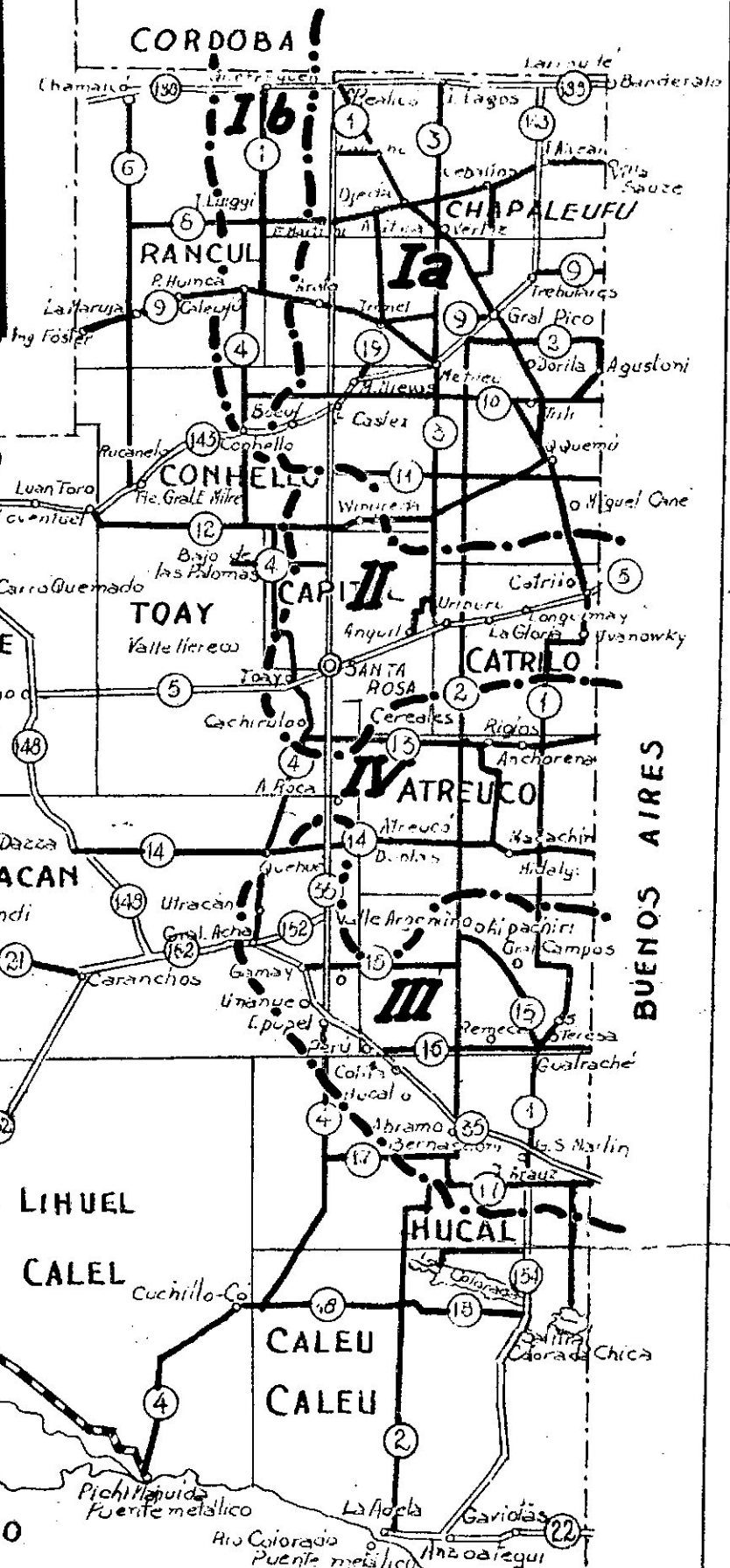


PCIA. DE LA PAMPA




Distribución de fábricas Derivados lácteos

- REFERENCIAS:**
- Fábricas de queso
 - ⊕ " " caseína

CUENCAS LECHERAS PROVINCIALES



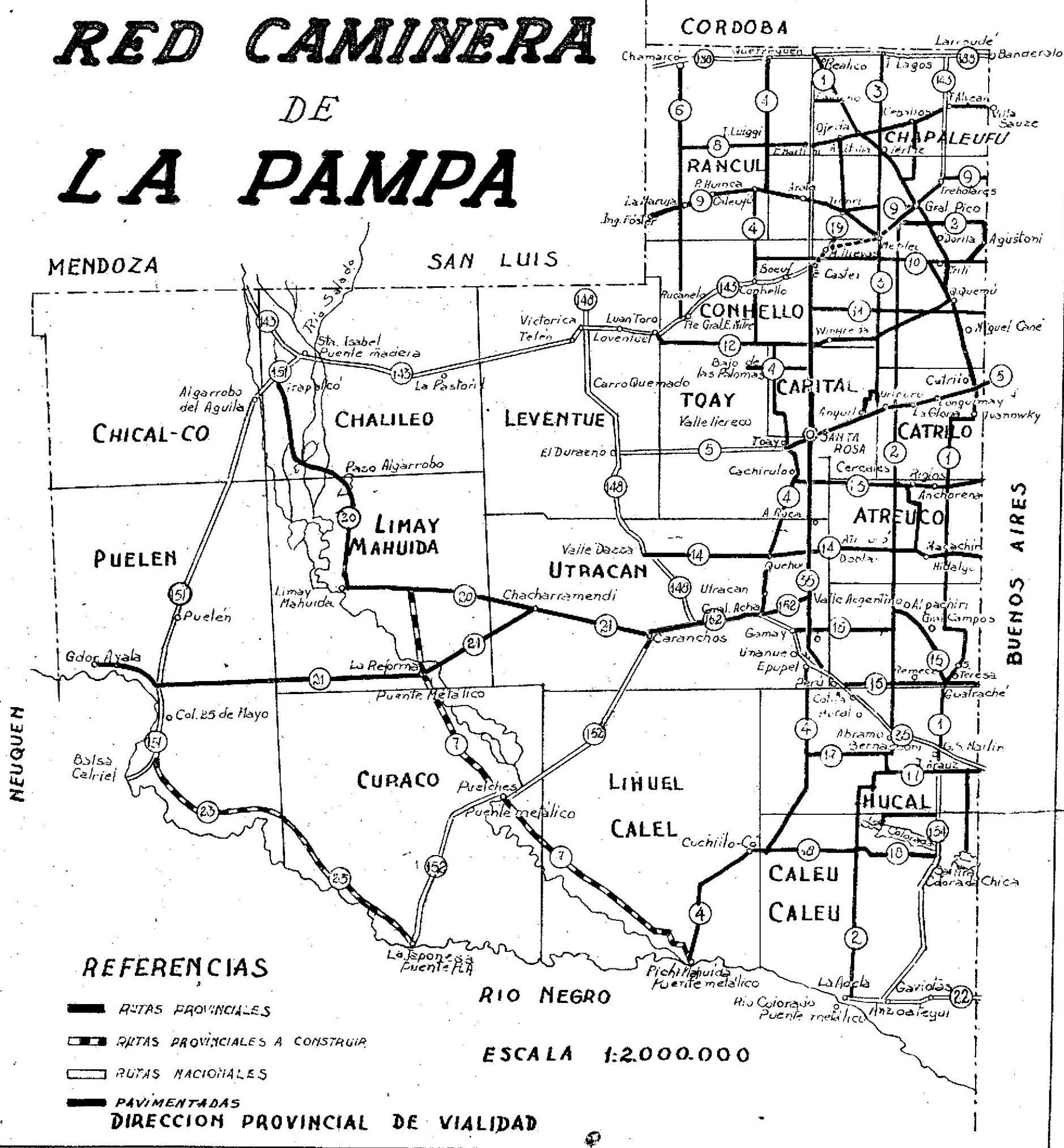
REFERENCIAS

-  RUTAS PROVINCIALES
-  RUTAS PROVINCIALES A CONSTRUIR
-  RUTAS NACIONALES

ESCALA 1:2.000.000

DIRECCION PROVINCIAL DE VIALIDAD

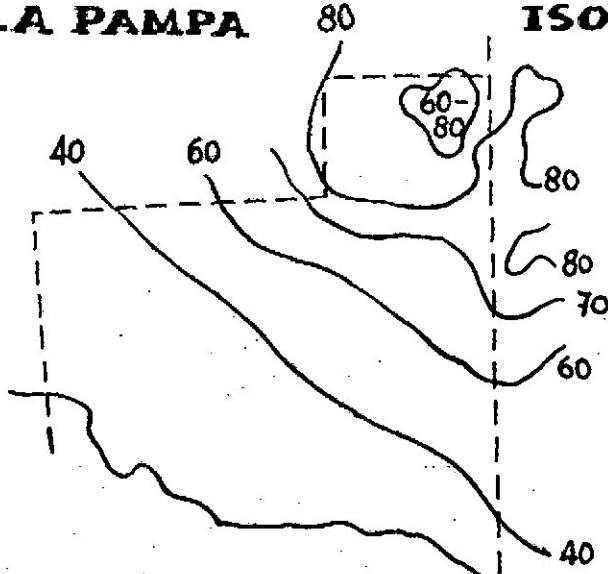
RED CAMINERA DE LA PAMPA



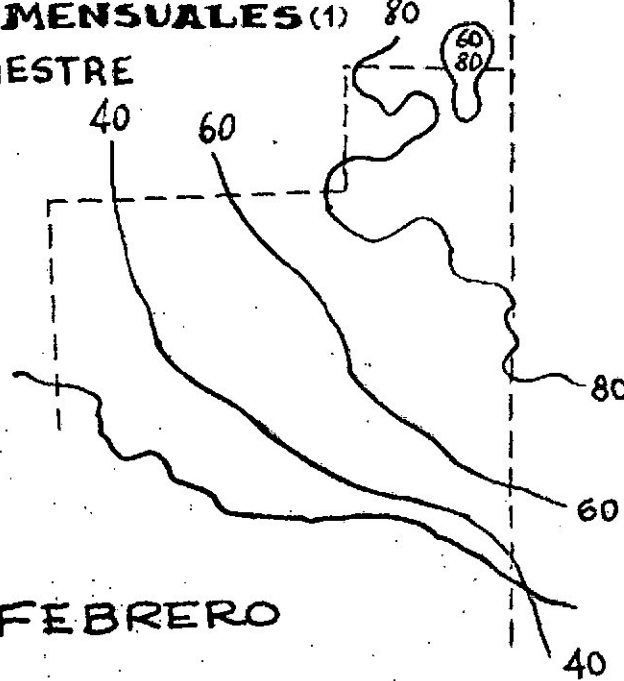
LA PAMPA

ISOHIETAS MENSUALES (1)

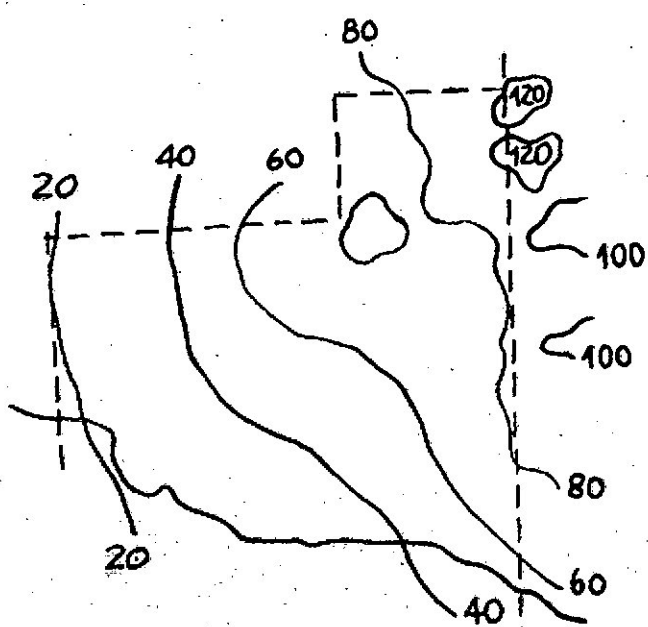
1° SEMESTRE



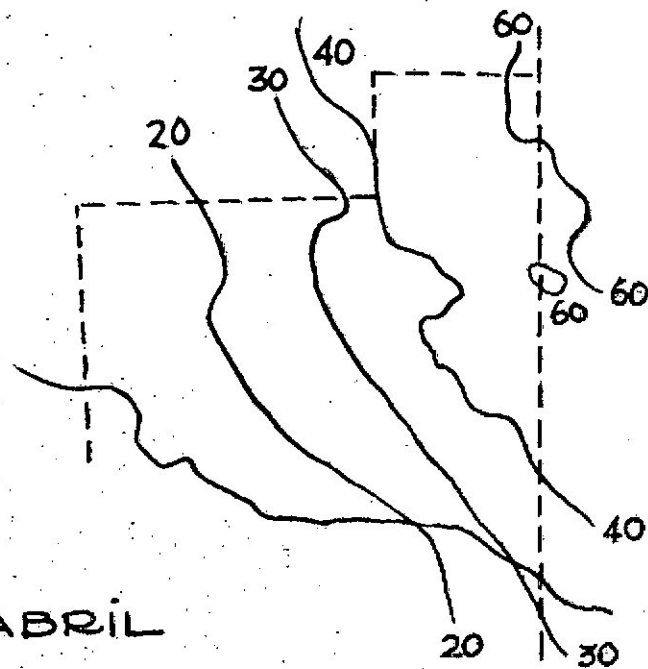
ENERO



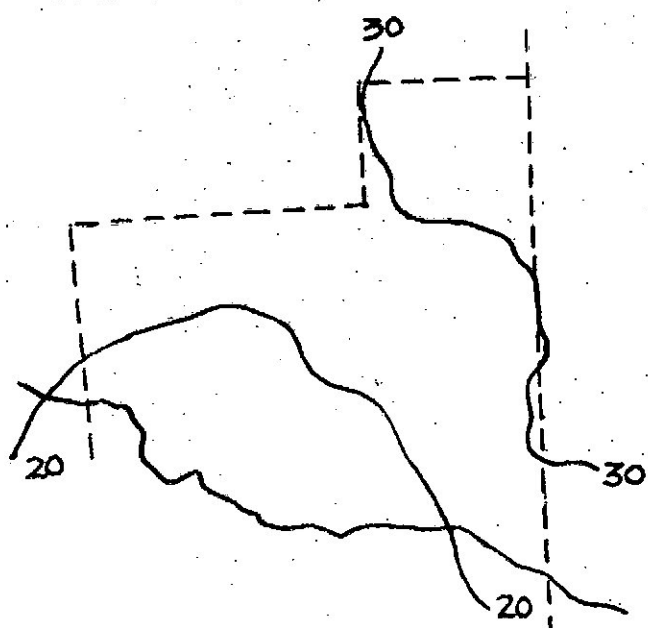
FEBRERO



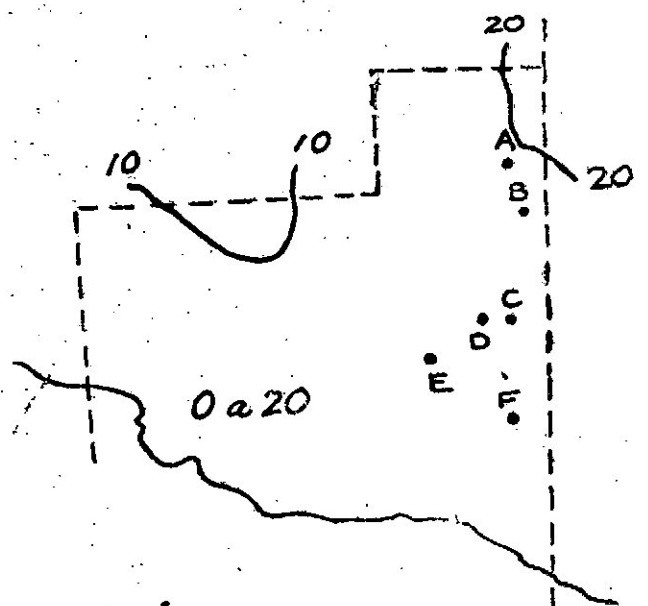
MARZO



ABRIL



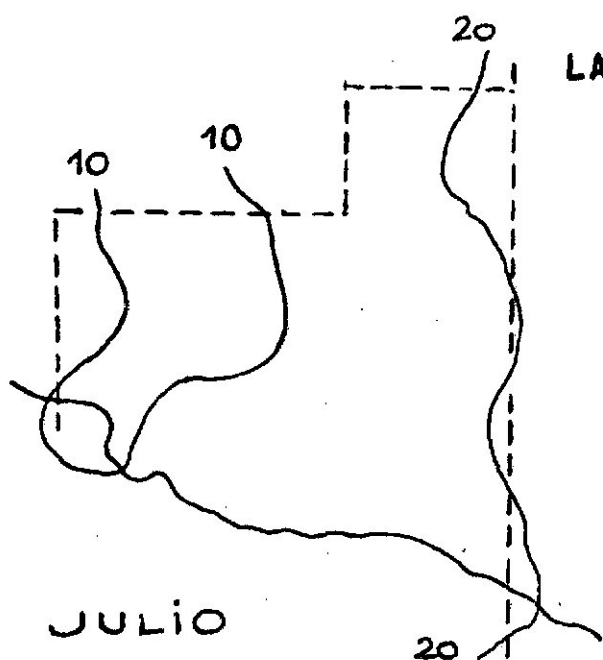
MAYO



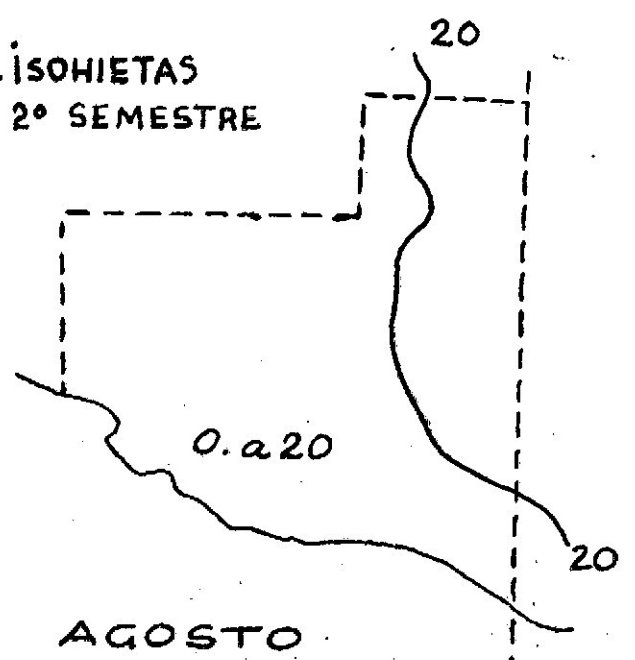
JUNIO

(1) TOMADO DE : EL RÉGIMEN PLUVIOMÉTRICO DE LA REP. ARGENTINA. MAG. BUENOS AIRES. 1943.

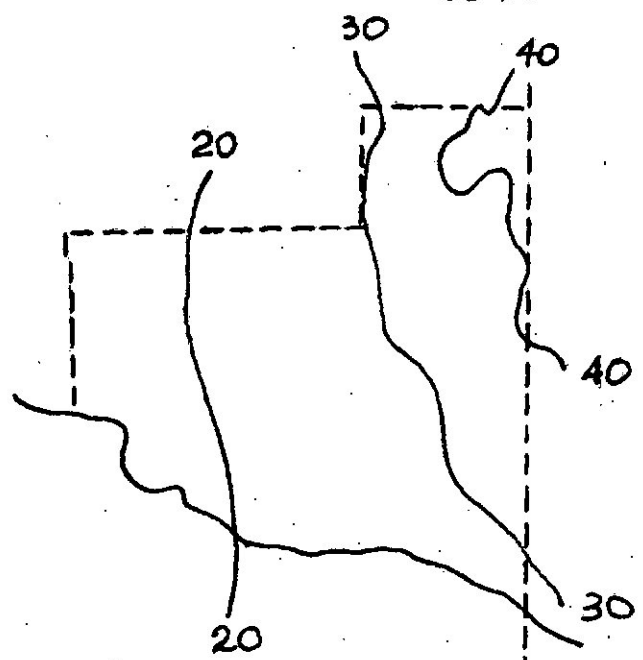
LA PAMPA. ISOHIETAS
2º SEMESTRE



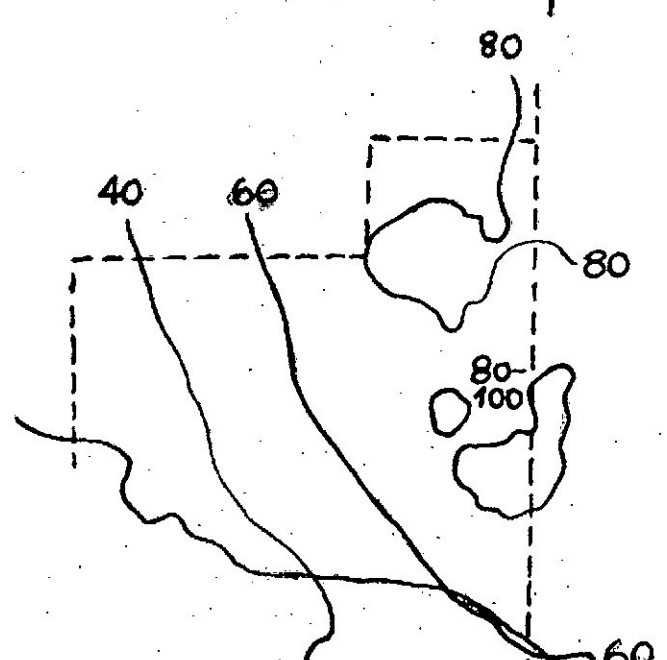
JULIO



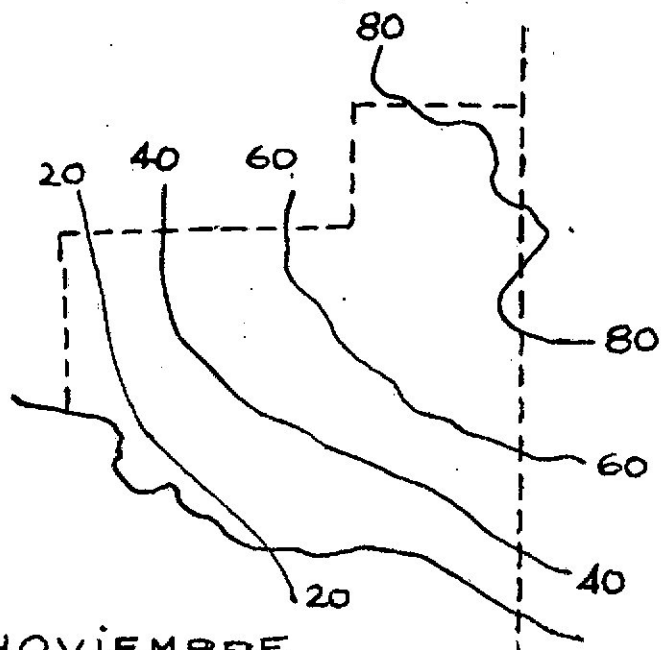
AGOSTO



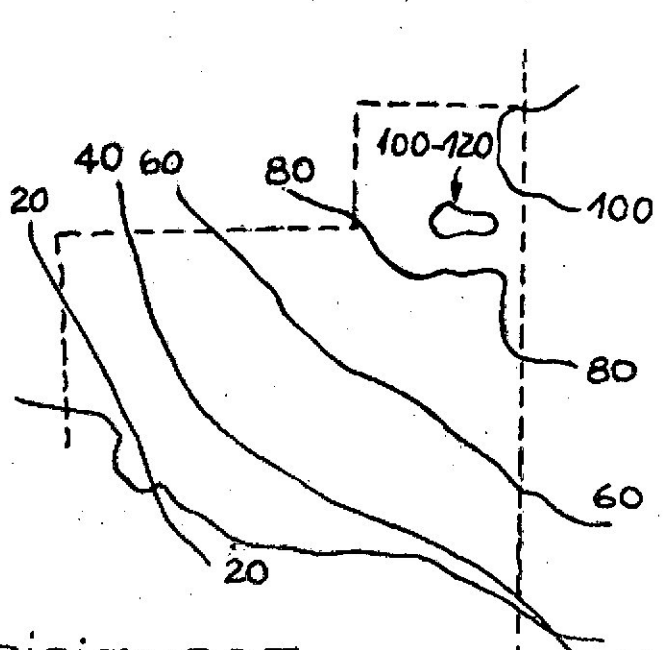
SETIEMBRE



OCTUBRE



NOVIEMBRE



DICIEMBRE

ESTUDIO DE LA PROMOCION LECNERA DEL AREA PILOTO DE SANTA ROSA

1.- Las finalidades perseguidas en el presente estudio fueron las siguientes:

- 1º): Mejorar en calidad el abasto de la Capital de la Provincia,--
previéndose su extensión a otras poblaciones dentro de su --
área de influencia, mediante la creación de una planta de --
tratamiento e industrialización de leche.-
- 2º): Promover el aumento de la producción zonal, induciendo la ex-
plotación intensiva y la formación de tambos dentro del área
habitual de abasto a Santa Rosa o fuera de ella, por el in-
cremento por demanda de leche para consumo y elaboración de-
derivados.-
- 3º): Organizar en una entidad económica a los productores tambe-
ros, con el propósito de favorecer la adopción de mejoras en
la tecnología del tambo, crear las condiciones mínimas para
un manipuleo y acondicionamiento racional de la producción y
obtener mayores ingresos para el productor.-

A través de la lectura de las bases del ordena-
miento lechero que precede a este informe, es factible ubicar en cuan-
to a características ecológicas, dimensión económica y perspectivas -
generales, a la zona de producción que rodea a la Capital, cuyo radio
de influencia no se extiende más allá de 10 kilómetros de la misma.-

El estudio (Anexo I) presentado al Ministerio-
de Economía y Asuntos Agrarios contribuye al conocimiento de ciertas-

///particularidades del desenvolvimiento de la producción lechera en la zona, que se complementan con la exposición sobre el desarrollo de las tareas cumplidas durante los meses que duró la existencia del suscripto al Gobierno de La Pampa.-

2.-Situación de la producción lechera de abasto a la Capital.-

Los tres años que duró la sequía, que concluyeron en los primeros meses de 1963, llevaron a los productores de leche para abastecimiento a la Capital a un deficiente estado económico. Algunas investigaciones practicadas, pese a la escasez de datos que se consiguió obtener, demostraron los perjuicios ocasionados por la sequía a los productores tamberos.-

La total escasez de pasto obligaba a alimentar con forraje seco y grano a un precio tal, que el kilogramo de ración de granos, equivalía casi al precio recibido por la leche vendida (\$ 6,50).-

Puede deducirse que en los tambos donde existían animales de bajo índice de conversión de alimentos en leche, la explotación producía quebranto.-

En los casos en que el empresario pone su trabajo personal -particularmente en los tambos que trabajan con déficit- dicho quebranto ^{era} absorbido por la disminución de la remuneración del tambero.-

No obstante, los tambos se comportaron como las únicas explotaciones rurales semiextensivas que en la zona, no afecta-

///das por la forzada paralización causada por la sequía, pese a sus - condiciones generalmente primitivas de trabajo y prácticamente huérfanos de asesoramiento técnico organizado. Por otra parte eran las únicas que contaban con un ingreso seguro y regular, cuando el destino de su producción era el consumo de leche al estado fluido.- Otros factores agravantes del lógico desaliento de los productores eran las siguientes causas, de larga data y no de carácter circunstancial como -- las consecuencias de la sequía:

- A) El agüado de la leche por los repartidores, con el consiguiente deg crédito de calidad;
- B) Las deficientes condiciones de calidad, motivadas por las temperaturas reinantes en la estación cálida;
- C) La imposibilidad de colocar los excedentes de materia prima, al no existir industria de procesamiento.-

3.-Planteo para la instalación industrial.-

La solución pensada por autoridades y productores - fue la de organizar una cooperativa de tamberos que concentrara el producto, que la Municipalidad fiscalizara su calidad y luego fuese tratado para el expendio al consumidor, no permitiéndose el expendio de leche sin tratar, en virtud de lo dispuesto por el Decreto Ordenanza 67/61 de la Municipalidad local. Existió anteriormente una cooperativa de tamberos, cuyo fracaso se originó en la total ausencia de una planificación acorde a las perspectivas del mercado y a la improvisación en - el aspecto técnico de su plan industrial.-

///

Los puntos de análisis para establecer la factibilidad del proyecto fundamentalmente fueron los siguientes:

- 1º) Regularidad de la producción en la zona;
- 2º) Dificultad para instalar una planta completa de pasteurizar H T S T con embotellado, en razón de:

- 1º) Gran inversión para las posibilidades financieras existentes, por el tamaño de las instalaciones disponibles;
- 2º) Costo de operación antieconómico por la exiguidad del consumo actual que cubre menos del 50% de la capacidad económica.

Se mencionan solo las posibilidades negativas fundamentales, surgidas de los cambios de ideas sostenidos con las autoridades, técnicos y productores sobre la orientación perseguida para la solución del problema.-

Se llegó, luego de analizar diversas alternativas a considerar viable la instalación de una línea de higienización y enfriado de leche, dejando para una segunda etapa la distribución de leche pasteurizada en envases familiares y además, de un equipo para industrializar excedentes. Este plan eludía las dificultades planteadas anteriormente.-

Posteriormente se ajustó el proyecto a los siguientes equipos para la primera etapa:

- A) Higienización, pasteurizado y enfriado. Se consideró no obstante mantener el envasado en tarros precintados por no poderse cubrir los costos de operación del embotellado.-
- B) Fábrica de queso, predominantemente orientada a tipos de pasta

///

blanda.- En lo resuelto respecto a crema pasteurizada para consumo no se introducen variantes.- Juzgose suficiente vista la estructura comercial que se ha previsto para la cooperativa, - posponer la elaboración de otros derivados que ofrecen menos posibilidades económicas y que habían sido propuestos en el primer estudio que se presentó, para solicitar el crédito mediante la Ley N° 274.- En el Anexo respectivo (II) pueden consultarse en forma detallada los aspectos reseñados anteriormente.-

Igualmente se observará el cambio de edificio donde se instalarán los equipos. Este cambio fue motivado por las siguientes dificultades:

Las derivadas del cargo y difícil trámite para la cesión de uso de un inmueble de propiedad fiscal.-

Los inconvenientes que podían surgir en cuanto a la responsabilidad patrimonial de la cooperativa al no contar con un local de su propiedad para trámites de índole crediticia.-

La instalación de costosos equipos en parte permanente, en un edificio ajeno.-

3º) Factores que condicionarán el correcto funcionamiento del proyecto.

El objetivo final del proyecto se logrará holgadamente por la interacción de los siguientes factores:

- La zona es apta para la producción en forma económica de leche para consumo. Su expansión está condicionada a la centralización de lo expresado en el punto 2º.-

/// - Las condiciones económicas y sociales de los productores son satisfactorias y mejorarán paulatinamente por el agrupamiento cooperativo. Se considera probable superar un número de cuarenta y cinco socios calculado en un principio y existe conciencia hecha de la necesidad de un aglutinamiento para poder subsistir económicamente. No concurre competencia que influya en el desenvolvimiento de la industria a instalar. Hace indudable el resultado exitoso de la Cooperativa su organización y equipo racional y -- por el nivel de su grupo dirigente.--

- Las facilidades financieras logradas son excelentes en cuanto a plazos, interés y otorgamiento de anticipos. La garantía es por prenda o hipoteca según los bienes que se trata (ver Anexo 3º).

- La asistencia técnica está asegurada, con relación a los aspectos agrícolas y ganaderos por:

a) La acción del Instituto de Tecnología Agropecuaria que tiene una excelente Estación Experimental en Anguil;

b) Los servicios provinciales dependiente de la Subsecretaría de Asuntos Agrarios;

c) La índole progresista de muchos productores, cuyos esfuerzos para mejorar sus techos han sido imitados por sus colegas;

d) La influencia directa de la Cooperativa si puede mantener activo un Departamento de Producción (véase Anexo II -Organización de la Cooperativa).

- El adiestramiento del personal que operará la planta ha sido basado en el aprendizaje de un técnico en la Escuela de Quesos de SANCOR Cooperativa Ltda. que posee en Gálvez, Provincia de Santa Fé, es decir con una capacitación eficiente.--

///

De la lectura del Anexo I pueden deducirse -- otros aspectos sobre los cuales sería inútil insistir y perjudicaría -- el carácter sintético que se le ha asignado a este informe.-

5º) Plan integral de producción lechera para la zona de Santa Rosa.-

Como se infiere de lo expuesto anteriormente, la formulación de un plan como el enunciado exige la primordial tarea de crear un pequeño complejo industrial como el que la zona necesita. Este será el centro receptor y emisor de todas las posibilidades, a -- saber:

- Aumento de la producción;
- Mejoramiento de la producción en calidad;
- Regulación de la misma (anual y cíclica, como efecto de períodos desfavorables);
- Mejoramiento de la producción en sanidad, hecho, que desde luego, incluye a su misma fuente: el ganado lechero;
- Actualización de las técnicas empleadas en la obtención de forrajes y en la higiene y manipuleo de la leche;
- Perfeccionamiento de la comercialización.

Es indudable la utilidad que presta una entidad de productores cooperativa en un plan de intensificación lechera, para desarrollar una labor de extensión tecnológica en tal sentido. Para ello deben cumplirse en las grandes líneas del plan, las siguientes recomendaciones:

- La acción de los organismos técnicos estatales debe ser de estrecho contacto para solucionar problemas, brindar asesoramen-

///

/// to y nunca para perseguir a los productores por eventuales fallas, en el caso que fuera de su competencia hacerlo. Debe sancionarse con el concepto de atacar las malas excepciones y no a la generalidad de los productores sujetos a control.

- La Cooperativa debe mantener un estrecho contacto con los socios no solo en el aspecto comercial, sino en una permanente acción educativa, especialmente en el aspecto técnico de la producción. Debe crear nuevas secciones si es necesario, que tiendan principalmente a mejorar todos los aspectos del tambo, incluso el humano.

Este concentración de esfuerzos evita desperdicios de actividades por contactos personales, siendo con mucho el -- trabajo de grupo más eficiente.--

El Gobierno Provincial y el Municipio cuentan con la posibilidad de promover y mejorar la producción con adecuados -- estímulos expuestos en el transcurso del presente trabajo.-- Debe recomendarse como complemento de sus servicios técnicos, (véase Anexo --)-- la puesta en marcha del Departamento de Lechería, dependiente de la Dirección de Ganadería, cuyo plan de tareas se entregó oportunamente y -- se incluye en el Anexo 4.--

Las exigencias en materia de mejoras en el -- tambo, tendientes a lograr las condiciones óptimas de obtención de leche en los tambos, de cuidado en su transporte; manipuleo y expendio -- al público deben ser impuestas progresivamente, insistiendo en aquellos

///productores remises o expendedores negligentes con firmeza, pero --
con prudencia. En los primeros, será el mejor móvil para obtener su --
concurso, la aplicación -como nos referíamos en la sección referente a --
legislación lechera- del Decreto Ley Nacional Nº 6640, previo período-
de ensayo que puede verificarse en seis meses. Para los segundos es ne-
cesario la aplicación de las normas de análisis bromatológico que no --
permitan la introducción de fraudes que configuren verdaderos atenta-
dos contra el consumidor.-

Para el control de todas las etapas de un - -
plan como el que se requiere, es necesario contar con profesionales res-
ponsables y su duración dependerá de la intensidad con que se pueda ac-
tuar y de la coordinación eficiente de los distintos aspectos técnicos.
Así es indispensable establecer dos períodos:

- El primero tendrá como meta lograr que todos los productores alcan-
cen un nivel satisfactorio y en el deberá procurarse que los produc-
tores más rezagados alcancen al productor tipo, cuyo nivel técnico y
responsabilidad se considera satisfactoria.- Es indudablemente el --
período que más dedicación y esfuerzo requiere.-
- En un segundo período debe perseguirse el perfeccionamiento del con-
junto de tal manera que logrado una adecuada y satisfactoria unifor-
midad, se estimule constantemente la superación y la adopción de téc-
nicas que promuevan resultados más económicos.-

ANEXOS

ANEXO 1.- Presentación efectuada por la Cooperativa de Tagberos de Santa Rosa para solicitar apoyo financiero al Ministerio de Economía y Asuntos Agrarios, como así otras franquicias que otorga la Ley Nº 274 a las industrias que se instalen en el territorio de la Provincia de La Pampa.-

ANEXO 2.- Recomendaciones para la organización de la Cooperativa de Tagberos de Santa Rosa Limitada.-

ANEXO 3.- Decreto de adjudicación del crédito para la construcción de la planta de tratamiento e industrialización de leche.-

ANEXO 4.- Organización del Departamento de Lechería.- Plan de Tareas.-

INDICACION: El anexo Nº 3 se incluye a título ilustrativo.

Señor
Ministro de Economía y Asuntos Agrarios
de la Provincia de La Pampa
Contador Don FERNANDO PEREZ
S. / D.-

Cómpenos dirigirnos al señor Ministro para solicitarle -de acuerdo a lo establecido por la Ley N° 274 de la Provincia de La Pampa- el otorgamiento de un crédito destinado a financiar el equipamiento de la planta de tratamiento e industrialización de leche, que la Cooperativa de Tamberos de Santa Rosa Ltda. proyecta instalar en la ciudad capital de la Provincia.-

Nuestra entidad, de reciente constitución, agrupa sin embargo a productores tamberos mancomunados a través de -- largos años de tareas que han llegado a materializar una unión efectiva, destinada al servicio de la comunidad por sus fines y por su espíritu cooperativista y en especial, al progreso de nuestra actividad -- específica, lamentablemente estancada en la actualidad por la falta -- de condiciones favorables a su expansión.-

Este hecho señalado en fittimo término, proviene de la falta de un factor básico para el incremento de la producción, cual es el de no contar con instalaciones para el procesamiento adecuado de la misma, que entendemos deben ser de propiedad de los -- productores exclusivamente para lograr las suficientes garantías requeridas por una labor de esta índole, trascendente en gran medida para el bienestar público.-

///

Conforme a lo establecido por dicha Ley de la Provincia, esta Cooperativa solicita para la industria que proyecta instalar el tratamiento de industria nueva, fundado en los siguientes motivos:

- 1º): No existe en nuestro conocimiento, en el territorio provincial -- ningún establecimiento industrial que en estos momentos procese -- leche para consumo en estado fluido para la población.-- Las características del mismo y métodos a emplearse se determinan exactamente en la parte correspondiente de la presente solicitud.-- Dicho procedimiento tiende además a solucionar un problema alimentario de fundamental importancia para la provincia y sus habitantes, en especial para la población infantil y promover la plena ocupación del sector tanbero que es fuente en todos los países de los mejores y más sólidos ingresos, dentro de la economía agropecuaria, pero insuficientemente asistido en nuestro medio.--
- 2º): Se dedicará la industria a instalarse, a "la obtención, transformación o terminación de productos" no fabricados industrialmente, vale decir en condiciones aceptables, tecnológicamente hablando, y cumple así el requisito establecido en el artículo 5º de la Ley, -- de donde se ha extraído lo puesto entre comillas, además de hacer lo propio con la prescripción de que tal producción se logre "en las zonas o regiones que establezca el Poder Ejecutivo a los fines de una racional localización industrial".--

En tal sentido el Gobierno de la Comisión Fg

///

///deral en la Provincia viene alentando a los productores les ha promovido la constitución de una entidad que los agrupe para mejorar su producción, de fines eminentemente sociales como lo es la institución cooperativa, proporcionando asistencia técnica por parte de los organismos especializados, con el propósito de que dicha localización se verifique en la ciudad de Santa Rosa, que reclama imperiosamente la solución del problema del consumo de leche genuina e higiénica.-

Esta acción de promoción demuestra pues el interés del Estado Provincial tendiente a una localización determinada.

En consecuencia la Cooperativa de Tanberos de Santa Rosa solicita se apliquen al caso las franquicias establecidas por los Artículos 5º, inciso a) hasta i) inclusive; artículo 6º, por cuanto la cooperativa es de suyo una empresa de interés social, sin perjuicio de que se practique entre los empleados la participación en las utilidades que establece dicho artículo, como condición para obtener un 50% de aumento en monto de créditos y plazos de extensión y artículo 11º, puesto que la cooperativa se acoge a los beneficios de la Ley dentro del término establecido en él.-

Entendiendo que podría objetarse la anterior existencia de industrias en partes similares, tal como es la de industrialización para derivados de la leche, dejamos expresa constancia de que esta entidad se acoge en lo que respecta esta faz de la presente solicitud al reclamo a que da lugar el artículo Nº 17º de la Ley Nº 274.

Finalmente estando comprendida la industria-

///

///a instalar dentro de las clasificadas como de primera prioridad para el desarrollo económico provincial, solicitamos que así se la considere, visto que además el plan que presentamos tiene una gravitación higiénica, sanitaria, social y económica indudable.-

En el estudio que sigue en las páginas siguientes se establecen los requerimientos exigidos por la Ley en cuanto a información y documentación que fundamenta esta solicitud como así, también se agregan los instrumentos protectorios pedidos.-

En la seguridad de que la atención de las autoridades hacia este proyecto significará concretar no solo un anhelo de los productores, sino también una obra de gobierno de inexcusable realización, saludamos al señor Ministro con distinguida consideración.

NATURALEZA, APLICACION Y ESTIMULACION DE LA PRODUCCION ANIMAL.

NORMAL Y MÍNIMA DE LA NUEVA PLANTA A INSTALARSE.

La planta de tratamiento e industrialización de leche a instalarse en el solar de la ex-pansadería municipal cuya cesión de uso ha proyectado la Municipalidad de la Capital, producirá leche fluida para consumo de la población de la ciudad de Santa Rosa. Dicho producto será tipificado por calidad, estandarizado en su tenor grasobutírométrico, higienizado, enfriado a baja temperatura y envasado en tarros para su expendio al minorista, que serán precintados y con la marca de la Cooperativa. Cuando la expansión del mercado permita el funcionamiento económico de una sección destinada a la pasteurización y envasado de leche en botellas, se utilizará este tipo de procesamiento, prosiguiéndose únicamente en los casos que establece la Resolución-Ordenanza de la Municipalidad de la Capital N° 67 la entrega de leche en tarros, pero pasteurizada y enfriada en lugar de higienizada y enfriada.-

La leche de consumo que resulte del exceso que no pueda absorber el mercado se destinará a producción de crema fresca pasteurizada, enfriada y envasada para consumo. Se añadirá a este producto la crema obtenida por estandarización de la grasa butírométrica de la leche calificada únicamente como de consumo.-

La materia prima destinada a industrialización será

///
utilizada en la elaboración de quesos de pasta fresca, de pasta blanda y de pasta firme. Se han estudiado los tipos citados en base a la rentabilidad que proporcionan, teniendo en cuenta que los precios pagados al productor en leche para derivados, resultan en nuestra zona más elevados que en aquellas donde la producción se orienta típicamente hacia la industria de transformación y por consiguiente los costos de elaboración no podrían ponerse a nivel con aquella, en productos que exijan un largo estacionamiento para llegar a su óptimo estado de consumo.

Por tal idéntico motivo -el precio de la leche- se ha dejado a un lado la producción de mantecas, la cual será suministrada por la cooperativa dentro de su línea de comercialización con aquellos productos especiales que por tal razón, o por exigir una inversión de mayor rentabilidad no se han incluido en el plan inicial de producción de la planta (yoghurt, quesos fundidos, algunos tipos de quesos de alta especialización).-

Aplicación: Es inobjetable que disponer de leche fluida, genuina y sana, constituye un adelanto a cuya promoción merece destinarles primordiales esfuerzos. En la ciudad de Santa Rosa se recurre a las leches sometidas a procesos de conservación pues la que se expende no ofrece garantías a la salud humana y muy en especial de los lactantes y niños de mayor edad.- Esto sucede en verano e invierno, según es fácil comprobar pues en el lactante, que no puede generalmente tolerar con éxito cambios en el producto lácteo que ingiere, se recurre a las leches en polvo y en menor proporción condensada para satisfacer sus exigencias alimentarias. No es despreciable tampoco la erogación económica

///que significa el consumo de alimentos especiales, generalmente basados en babeurre desecado y que no pueden sustituirse por una buena leche fluida por no reunir éstas elementales condiciones.-

Esta sustitución crea pues un hábito hacia el consumo de tales productos que se generaliza y crea también una repulsa hacia la leche fluida.-

Para niños o adultos, unaleche calificada, sometida a un tratamiento de eliminación de impurezas y termoc estabilizada, con un rígido control oficial en la cadena de expendio, que llegue al hervidor familiar sin haber sido expuesta a la acción de temperaturas que favorezcan la proliferación de su flora sanal, constituye una vez hervida un producto de notable garantía sanitaria.-

Técnicamente, la escasa distancia de los tanques que abastecen a Santa Rosa de su perímetro urbano y lo reducido del área de distribución domiciliaris, favorece la adopción del sistema de tratamiento descripto, contando desde luego con la vigilancia de las autoridades competentes sobre las etapas de comercialización, hecho que -- por otra parte en la ciudad se verifica actualmente con el expendio de leche sin tratar.-

En una etapa posterior, cuando la sección pasteurización y embotellado puedan operar económicamente por las circunstancias antes apuntadas, se pasteurizará todo el caudal de leche destinada a consumo, haciendo ya innecesario extremar y fiscalizar el control de temperatura en todo el proceso de comercialización en razón de las cog

///dicionas de asepsia y más difícil contaminación que posee el envase y contenido que se distribuirá.-

En cuanto al consumo de derivados lácteos se proyecta tipificar dos o tres tipos de queso, inicialmente, de manera de mantener dentro de lo previsto -quesos de pasta blanda y firme- un estándar de calidad que constituye el factor fundamental de competencia -- frente a la anarquía y enorme porcentaje de quesos con defectos que -- aparecen en esta plaza comercial. Sin duda alguna la distribución de productos de firmas responsables, en aquellos rubros que la industrialización local no crea conveniente producir en un impulso destinado a elevar el consumo total de leche elaborada. En la medida que resulte -- conveniente se producirá la sustitución de productos de proveniencia -- extraprovincial por los que indique la mejor orientación del negocio -- con respecto a la evolución del mercado.-

No es necesario destacar la importancia que tiene -- el consumo de derivados lácteos en la dieta familiar, particularmente -- en la sustitución de proteínas provistas actualmente por un régimen -- excesivamente cárneo, lo mismo que la aportación de minerales y vitaminas que no abundan en el régimen mencionado.-

Estimulación de la producción normal y mínima de la nueva planta a instalarse

El punto de partida referente al tema lo constituye el actual monto del caudal de abastecimiento a la ciudad capital. Puede fijarse como promedio diario del año alrededor de 5.500 a 6.000 li-

///tros, teniendo en cuenta que concurre a dicho abasto un aporte proveniente de Trenque Lauquen, Provincia de Buenos Aires, que oscila entre 300 a 1.000 litros diarios.-

Evidentemente, la aguda sequía que ha sufrido nuestra zona ha provocado oscilaciones en la producción sobre todo en lo que va del año, lo cual implica en condiciones normales la atención total de los requerimientos de consumo. Estas cifras arrojan un consumo per cápita de unos 0,280 litros, tomando un promedio diario de 6.500 durante el año.- Falta computar la sustitución por leche fluida del consumo actual de leches conservadas que puede estimarse entre 400 a 600 litros. Es por lo tanto atinado establecer una cifra redondeada de 7.000 litros diarios.-

Las proyecciones de ingreso total de leche a la planta deben estimarse sumando un excedente que proviene del ordeño pleno en el tambo, situación desconocida hasta el presente, pues el tambero, una vez cubierta la demanda de sus adquirentes minoristas (lg chero), no tiene donde colocarlo.-

Dicha situación empeora la rentabilidad del tambo como empresa agropecuaria, pues exige un despliegue antieconómico de capital y mano de obra, ya que el primero no recibe la remuneración adecuada y en cuanto a la segunda, existe una manifiesta ociosidad. Vale decir que suprimida la limitación que circunscribe la producción a las necesidades de consumo de la ciudad, una vez instalada la planta el sobrante de leche presentados alternativas de colocación:

///

///

- a) Consumo de otros centros de población;
- b) Industrialización sujeta a estas prioridades:
 - a) Leche calificada de consumo: Crema de leche, quesos de pasta fresca, dulce de leche;
 - sa) Leche calificada de industria: Quesos de pasta blanda y pasta firme.

Como se deduce del siguiente cuadro, el consumo de derivados lácteos de la población circunscripta solamente al departamento de Capital, prevé una utilización de leche en derivados que pueden absorber un considerable excedente.-

CUADRO Nº 1

EMPLEO DE LECHE PARA DERIVADOS BASADO EN EL MERCADO
ACTUAL DE SANTA ROSA

PRODUCTO	Reserva actual estimada	LECHE A EMPLEARSE litro por año
Quesos con preferencia de pasta blanda y firme.	147.500 kg.	1.230.000
Crema de leche para consumo familiar y otros usos.	51.000 l.	719.000
Dulce de leche.	31.600 kg.	70.500
TOTAL		2.019.500

La cifra de leche citada significa el punto de equilibrio de la producción local destinada a la industria y el consumo de los derivados enumerados del área geográfica de influencia.-

En el primer año de trabajo el excedente estacional

///

///se ha estimado en un ingreso de leche de industria oscilante entre los 700.000 y 900.000 litros, lo cual permite deducir que en dicho lapso se cubriría alrededor de un 40% de la capacidad de demanda del mercado local.-

La planta, en su sección quesería, que absorbe la mayor proporción del sobrante que no lo haría el consumo local de leche fluida, no tiene limitaciones prácticas para elaborar el total anual estimado para el primer año, ni tampoco su eventual duplicación, por lo cual el único factor a considerar para el incremento de producción se asienta en la obtención de materia prima.-

Para ello, la Cooperativa cuenta con los siguientes recursos:

- I) Estímulo que naturalmente producirá el hecho de recibir toda la producción que es capaz de poner en planchada de riego el tambo actualmente en actividad.-
- II) Campaña de regularización e incremento de la producción, fundada en la aplicación de métodos de cultivo adaptados a nuestra región semiárida y de obtención y conservación de forrajes, para lo cual se solicitará la asistencia técnica necesaria al gobierno provincial. El objetivo principal será atenuar el efecto de las sequías.
- III) Acopio de leche proveniente de departamentos vecinos vale decir, expansión de la cuenca inicial de producción, incorporación a los productores que atan nuevos tambos a la Cooperativa, basándose el desplazamiento de dicha cuenca en la infraestructura existente (caminos, ferrocarriles), en la subdivisión de la tierra, la difusión

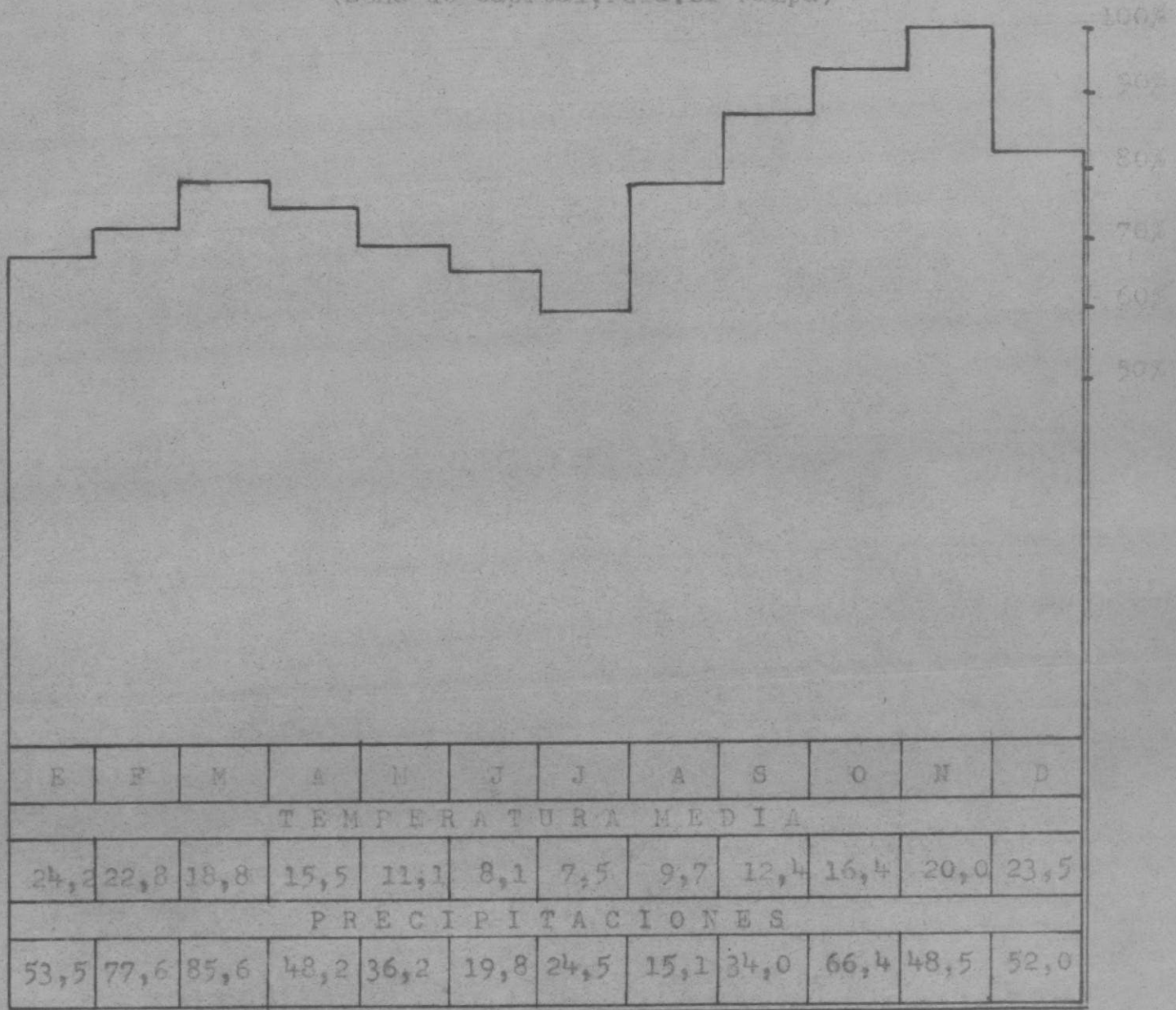
///del ganado lechero y de las ventajas económicas que suponen diversificar hacia el tambo-chacra, a la explotación chacra-ganado de cría.- No debe olvidarse que el tambo es hoy día proveedor de carne y leche, en especial por la aceptación y precios remunerativos que recibe el novillo Holando Argentino en mercado.

Variaciones de la producción en el ciclo anual.- La falta de observaciones sobre las oscilaciones de la producción en el año calendario impide contar por el momento con determinaciones precisas sobre la época en que se producen los decrecimientos y aumentos que caracterizan a la producción de leche en nuestros climas. Otra causa concurrente a esta ausencia de datos es que el productor produce para cumplir con sus compromisos de entrega a lechero, con un relativo interés que no va más allá de la industria doméstica para el empleo de los sobrantes de producción. Existe una correlación, cuando se alimenta la hacienda lechera en praderas naturales o artificiales, entre algunos factores climáticos tales como temperatura, precipitación pluvial y humedad relativa principalmente y la cuantificación de la producción de leche en los distintos meses del año. Lógicamente la abundancia o escasez de pasto, mejor expresada en receptabilidad en unidades ganaderas, varía entonces los caudales que se vuelvan en una planta de tratamiento, incidiendo también en el volumen de los excedentes destinados a industrialización y en lo que respecta a esto último, en el período de operación susceptible de ser tomado en cuenta en las secciones afectadas a este propósito.- El gráfico I es elocuente respecto al caso explicado y en él aparece claramente marcada una diferencia cuyo tope máximo se encuentra en octubre-noviembre con un 40% de-

GRAFICO N.º I

PRODUCCION MENSUAL DE LECHE (1).-

Valores porcentuales estimados y vinculación con las precipitaciones y temperaturas.
(Zona de Capital, Pcia. La Pampa)



(1) El presente gráfico ha sido confeccionado sobre la base de apreciaciones surgidas de consultas a los productores efectuadas teniendo en cuenta años de lluvia normal y ajustadas mediante cifras obtenidas de productores que llevan registros de leche ordeñada.
Datos climáticos: Fuente; estadísticas climatológicas. 1941-1950, Servicio Meteorológico Nacional. Buenos Aires, 1958.-

///diferencia con respecto a julio. Prácticamente en este último mes no solo se producen las mínimas disponibilidades de pasto, sino también las temperaturas expresas invernales que han alcanzado registros de alrededor de -12°C . en el decenio 1941/50.-

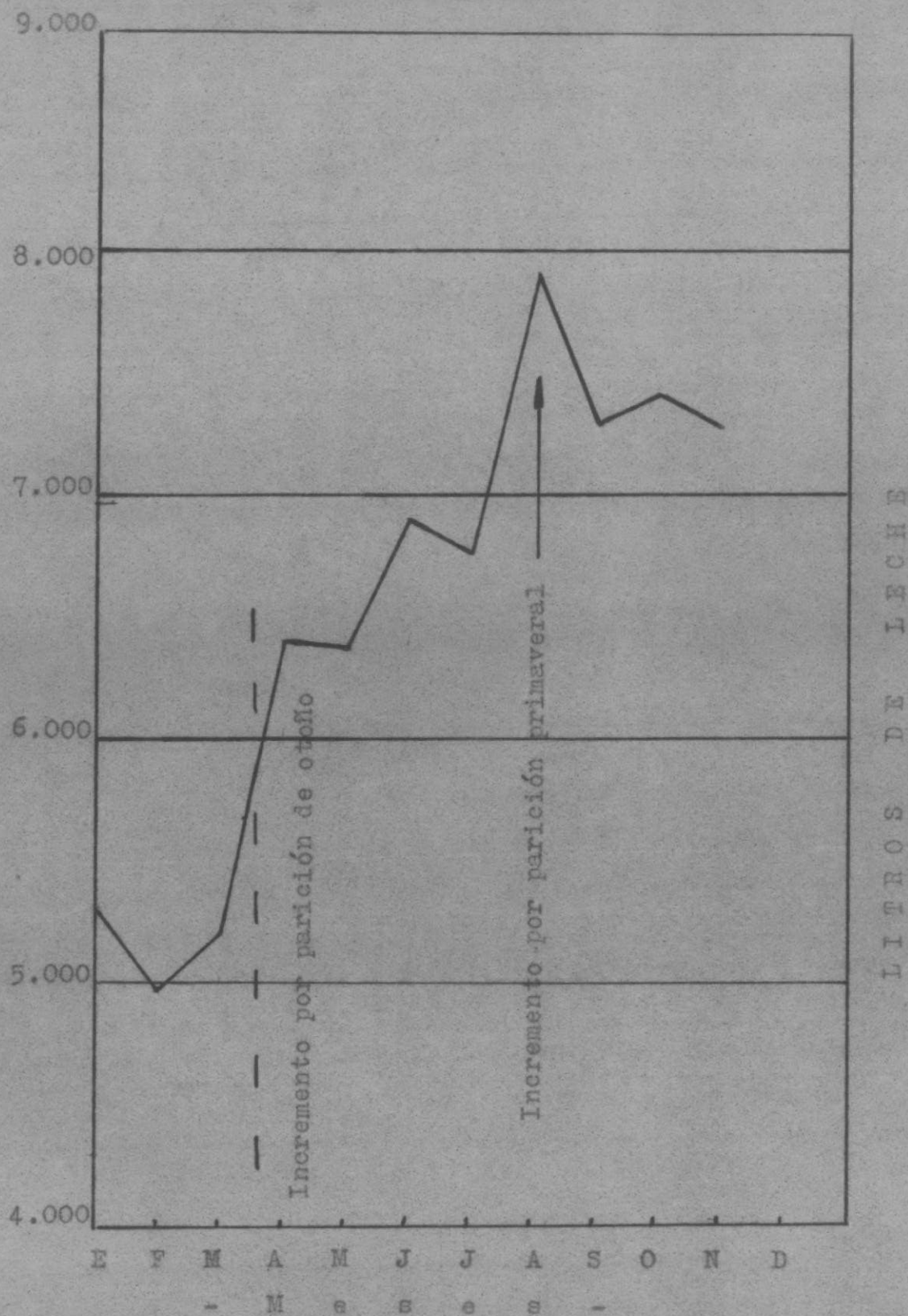
No obstante que dicha diferencia suele alcanzar en zonas del país típicamente lecheras amplitudes mayores, esto no alcanza a suceder en nuestra pequeña cunca debido a la práctica generalizada de emplear raciones de forrajes en las épocas de escasez de pasto o sequía, sin duda este hecho constituye un beneficioso antecedente para regularizar la producción en el transcurso del año, unido, por supuesto a -- otras prácticas concurrentes (ver gráfico II).-

Partiendo de un suministro básico a la planta de 7.000 litros, el máximo del año, estimado de acuerdo a lo expuesto será de 4.500 litros más, es decir, 11.500 litros.- Lo que hemos indicado como suministro básico corresponde pues al mínimo del año que recibirá la planta en las condiciones referidas.-

Esta aseveración que pudiera parecer un tanto teórica es, sin embargo real.- En el Departamento Capital y Vecinos se han registrado en los distintos censos realizados cifras de producción de derivados.- El cuadro que se incluye ilustra y prueba este aserto.-

GRAFICO N° II

OSCILACIONES DE LA PRODUCCION DE LECHE DURANTE
UN AÑO DE SEQUIA.-



Fuente: Registro de leche ordeñada de un tambo con ganado lechero de buena calidad, alimentado a partir de la línea punteada con heno de alfalfa y mezcla de granos. Año 1962.-



CUADRO Nº 2

PRODUCCION DE LECHE Y DERIVADOS DE LOS DEPARTAMENTOS QUE
CONFIGURAN UNA CUENCA POTENCIAL DE ABASTO EN TORNO A LA
FUTURA PLANTA DE TRATAMIENTO
(Desde el 1/VII/59 al 30/VI/60)

Departamento	Producción de leche	Quesos kg.	Manteca kg.
Capital	2.298.974	21.000	2536
Conhelo	1.510.089	44.600	8112
Catriló	1.099.822	1.561	693

Fuente: Censo Agropecuario de 1960.

En el caso del Departamento Capital, las cifras de queso y manteca citadas involucran una utilización de unos 110.000 litros en el período considerado, y su uso alimentario sale muy pocas veces del mismo ámbito rural por dos razones:

- No existe regularidad en el suministro;
- No es uniforme la calidad, por ser procedimientos domésticos, - los empleados en su obtención.

Los apertes cortos del ternero constituyen causas que enmascaran, juntamente con otras, volúmenes importantes consumidos en distintas formas en los establecimientos de producción, al volumen actual de leche que de recibir precio y colocación llegaría al mercado en calidad de derivados.-

Elaborando datos recogidos en los tambos y supuesta una producción anual cuyo mes de mínima (julio según el Gráfico Nº I) cubra un consumo

///no diario de 7.000 litros, se obtienen transformando los porcentajes de cada mes correspondientes al excedente por sobre esa cifra en litros, los promedios diarios de sobrante industrializable (Véase Cuadro No 3).-

El promedio diario para el año es aproximadamente de 1.900 litros, contra 300 que es la cantidad promedio utilizada en el año 1960 para elaborar queso y manteca, lleva a una idea del incremento de la producción local cuya calidad indiscutiblemente será mayor.-

CUADRO No 3

EXCEDENTES MENSUALES

Dpto. Capital. Calculados de acuerdo al Gráfico No 1.

<u>MES</u>	<u>PORCENTAJE APROXIMADO (%)</u>	<u>LITROS DE LECHE DIARIOS</u>
Enero	8,0	900
Febrero	10,5	1.200
Marzo	17,0	2.000
Abril	15,0	1.750
Mayo	10,0	1.100
Junio	5,0	600
Julio	---	---
Agosto	20,0	2.300
Setiembre	25,0	2.900
Octubre	34,0	3.900
Noviembre	40,0	4.500
Diciembre	20,0	<u>2.350</u>
Total		23.500

Nota: Estos datos, si bien se sustentan en la confrontación de una serie de curvas de producción están sujetos a variantes biológicas. No obstante y a pesar de la falta de una información estadística metódica puede predecirse una cierta aproximación con los reales.-

///Por lo tanto la cantidad y evolución anual de la leche a recibir que se prevé, se juzga como satisfactoria sin tener en cuenta los naturales incrementos de la producción.-

Como esquema previo de funcionamiento de las distintas secciones previas se ha confeccionado el Cuadro N° 4 que esquematiza por prioridades sus desempeños mensuales. Los productos se han tomado de la lista de rentabilidades, colocación en el mercado y utilización de materia prima que se encuentra al final.-

CUADRO N° 4

FUNCIONAMIENTO MENSUAL DE LAS SECCIONES

M E S	P R O D U C T O
Enero	CREMA, Quesos, dulce de leche
Febrero	CREMA, Quesos, dulce de leche
Marzo	QUESOS, Crema
Abril	Quesos, Crema
Mayo	CREMA
Junio	CREMA
Julio	CREMA
Agosto	CREMA, Quesos
Setiembre	Quesos, Crema
Octubre	QUESOS, Crema, dulce de leche
Noviembre	QUESOS, Crema, dulce de leche
Diciembre	Quesos, Crema, dulce de leche

Aclaración: Las palabras escritas con mayúsculas indican el destino preferencial en cuanto a magnitud de volumen, con mayúscula y minúscula mayor proporción de volumen utilizado que las con minúscula solamente.-

Lista de preferencias (según gravitación positiva de factores técnico-económicos).

- 1.- CREMA DE LECHE PASTEURIZADA Y ENVASADA PARA CONSUMO LOCAL.
- 2.- QUESOS (Pasta blanda, resultando ventajoso comercialmente, pasta firme).

///

3.- DULCE DE LECHE (Aprovechamiento de leches no indicadas para otros usos).-

Las metas de la Cooperativa respecto al régimen de producción y sus variantes pueden enunciarse así:

- 1.- Cubrir el consumo de leche fluida en el mes de mínima.-
- 2.- Dado que lo que resulte en acopio por sobre ese nivel mínimo será industrializado, dar prioridad a la fabricación de aquellos derivados de buena colocación comercial, buscando la aptitud de la leche a utilizarse.-
- 3.- Procurar reducir la amplitud anual de la producción de materia prima para una uniforme utilización de las secciones del establecimiento durante el año. Para ello se cuenta con el estímulo que generará el mayor ingreso bruto que percibirá el tambero asociado, lo cual se traduce en la adopción de mejores técnicas (estacionamiento de las pariciones, reservas y mejor alimentación, sanidad, normas concurrentes a una mayor higiene y calidad, etc.).-

Totales previsibles para el primer año de funcionamiento. De las estimaciones realizadas pueden concluirse las cifras previstas de ingreso de materia prima a la planta, discriminada en los dos cupos fundamentales que son:

Cupo destinado a consumo	2.550.000
Cupo de leche excedente	<u>700.000</u>
Ingreso total previsto	3.250.000

///

EVALUACION DEL MERCADO

Zona de influencia

Para la industria considerada se pueden establecer dos zonas de influencia determinadas por la posibilidad del transporte de los productos, dado su carácter perecedero y por el tipo de procesamiento. Es primordial pues determinar en relación al tratamiento que sufra la materia prima que área puede cubrir su mercado:

C U A D R O 5

Productos	Distribución
Leche	En tarros: zona urbana y suburbana de capital.
para	A granel en Tanque termo: localidades sin ruta pavimentada. (alternativa no prevista).
consumo	En botellas: Localidades accesibles dentro del sistema vial que permita un abasto regular, transportadas con requisitos mínimos.
Derivados.	Crema quesos dulce de leche
	Sujeta únicamente a las modalidades de comercialización y mercado.

Como es sabido, las altas temperaturas limitan la posibilidad de hacer llegar productos lácteos a los mercados si no se hallan debidamente acondicionados, luego, este factor incide en el área de influencia.-

///

Producción local: No existe a la fecha producción de leche tratada por algún método de conservación en el territorio de la Provincia, salvo la leche esterilizada que llega a éste desde usinas situadas en la Provincia de Buenos Aires y a precios accesibles para un sector de población que posea ingresos medianos a altos. Por lo tanto es necesario solucionar el problema de abasto al sector más numeroso de población, cuyos presupuestos familiares se verían afectados por el consumo de leche con altos costos de procesamiento y gran incidencia de fletes. A este inmenso mercado se orienta la actividad industrial de la cooperativa.-

Los derivados a producir, sufren en cambio la limitación, con respecto a los tipos a fabricar, de los altos precios pagados al productor por la materia prima. Esa limitación los circunscribe a productos con bajo índice de estacionamiento y carácter perecederos ya mencionados. Tampoco existe dentro de la producción local una industria organizada con estos fines.-

Lo expuesto da una idea de la amplitud del mercado que se piensa abastecer:

- 1º): Porque está sujeto a un subconsumo de productos lácteos frescos que se sustituyen por conservados (leche en polvo, condensada, etc.)
- 2º): Porque la calidad actual de estos deja en general mucho que desear de acuerdo a las comprobaciones efectuadas en los comercios (quesos de pasta fresca).-
- 3º): Porque con respecto a las perspectivas de consumo existe una demanda insatisfecha.-

///

4°): Puesto que pueden sustituirse con ventajas algunos productos que actualmente son suministrados por fuentes de producción extraprovinciales.-

No existiendo tiempo material para estimar numéricamente lo expuesto como tampoco series estadísticas detalladas sobre expendio de productos lácteos, consignamos estas observaciones cualitativas como elemento de juicio sujeto a comprobación por las autoridades competentes.-

Quantificación de la demanda: En el cuadro 1 se estima la demanda local de algunos productos lácteos, que son los que la planta producirá. Para establecer un balance de dicha demanda con la producción posible de la planta hemos confeccionado el cuadro N° 6:

CUADRO 6

DEMANDA Y PRODUCCION PREVISTA EN EL PRIMER AÑO DE FUNCIONAMIENTO.-

(Expresados en insumos de materia prima)

Producto	Demanda estimada	Materia prima disponible
Leche para consumo incluida la destinada a crema.	2.555.000	2.555.000
Todos los productos enumerados en el cuadro N° 1 excepto crema.	1.300.500	700.000

/// Debe tenerse en cuenta que en el rubro quesos del cuadro N° 1 se han incluido solamente quesos de pasta blanda y en menor proporción de pasta firme, excluyéndose los de pasta dura.-

La producción de crema se halla en el cuadro N° 6 - casi en un 50% de la demanda estimada en el cuadro N° 1, pero no se incluye en la materia prima destinada a su obtención la crema proveniente de la estandarización de la leche de consumo, por lo cual es previsible un aumento de casi un 100%.-

Como conclusión y teniendo en cuenta que el nivel de consumo previsto se halla por debajo del normal, vemos que la demanda en el primer año se halla por encima de la oferta que efectuará la planta. En el quinquenio siguiente puede preverse un aumento de alrededor de 7,6 % anual para la demanda de leche de consumo destinada a la Capital. La producción de leche fluida para consumo en proporciones notables. Como dato ilustrativo, si ello sucediera en la actualidad se contaría con una duplicación de la demanda circunscripta a la capital.

Dado que sería aventurado trabajar con un equipo de pasteurización cuyo óptimo volumen de operación en los de menor tamaño se halla alrededor de los 18.000 litros diarios, frente a una demanda de 11.500 (un 40% menos), prefiérese postergar por algún tiempo este tipo de tratamiento.-

Determinación de la capacidad de la planta: Como hemos visto existe una limitación de tamaño, dada por el equipo de menor

///

///caudal horario provisto por las fábricas, que se halla en 3.000 litros por hora. Hemos visto que resulta antieconómico trabajar con dicho equipo los 7.000 litros previstos diariamente (2.555.000 anuales) en el cuadro N° 6, puesto que el mínimo económico diario son 15.000 litros, en un tiempo de cinco horas. De ahí que se ha optado por el procesamiento higienizado y enfriado que constituye la primera etapa del equipamiento y es proceso previo a la pasteurización. Vale decir que solo es necesario completar la línea de tratamiento cuando la demanda lo aconseje así.-

En el capítulo correspondiente a procedimiento y métodos de la industria se ampliarán estos conceptos.-

Comercialización: Dentro de la primera etapa la circulación del producto obtenido es muy simple. Los repartidores domiciliarios retirarán de la planta la leche envasada en tarros, otro tanto sucederá con los comerciantes establecidos que expendan leche fluida. Simultáneamente se verificará el expendio a los minoristas de aquellos derivados que comercialice la Cooperativa. El régimen de cobros de leche fluida será al contado por mercadería retirada de planchada. El ingreso de materia prima a la planta se efectuará con fletes a cargo de los productores y las liquidaciones serán mensuales.-

Tanto la estructura del precio como la proporción -- que percibe la cooperativa pueden consultarse en la parte final de esta presentación.-

///

///

PROCEDIMIENTOS, METODOS Y DETALLES TECNICOS A EMPIRAR EN LA PRODUCCION

Leche para consumo. Preacto a la descripción de los tipos de procesamiento es necesario hacer una breve exposición de carácter técnico económico.-

En la parte correspondiente a la evaluación del mercado, se estableció que la absorción actual de leche para consumo correspondía al 50% de la capacidad económica de operación de una planta para procesar un caudal horario de 3.000 litros por hora. En tales condiciones la sección pasteurizado y embotellado resulta antieconómica, puesto que su incidencia en el costo de operación gravita de la siguiente forma:

ITEM	Costo de operación		Incidencia de la sección pasteurización.- %
	normal por l. \$	restringido al 50%.- por l. \$	
Energía eléctrica			15
Combustible			40
Salarios			50
Reposic. botellas	1,25	2,80	100
Intereses			50
Amortizaciones			50
Mantenimiento			35
Administración			65

Si bien los porcentajes expresados están sujetos a ciertas variantes dadas por las características de los equipos suministrados por distin-

///

///tos fabricantes, se producen ahorros ostensibles que resultan extraordinariamente convenientes para no elevar los costos y que se deducen al precio del producto. Las secciones restantes, para el mismo caudal son en cambio operables en mejores condiciones, ya que se incorpora al caudal de consumo la leche de industria. Ellas son: Recibo, higienizado y enfriado, llenado de tarros, quesería, producción de frío, producción de vapor y circunstancialmente, dulce de leche.-

La leche se recibirá calificándose en dos categorías, consumo e industria según los ensayos de planchada que se realicen, y además la de consumo podrá discriminarse en categorías como lo establece la ordenanza vigente en la Capital.- Pasará luego a pesaje, de allí al tanque de recibo y luego a la higienizadora centrífuga que elimina las impurezas inertes y biológicamente activas, además de estandarizar su tenor graso al nivel que oportunamente se fije.-

Llegará a los tanques termos a 4°C. donde será conservada a esa temperatura hasta el momento de ser envasada en tarros precintados para su expendio, o bien desviada a las secciones de procesamiento de derivados. Los tarros llenos que permanezcan en planta serán conservados a esa temperatura en la cámara destinada a leches.-

Tal enfriamiento permite reducir la actividad microbiana, lo mismo que su proliferación y mantener una cierta estabilidad en el producto hasta que llegue al consumidor, por ello, se considera que no debe permitirse el expendio al público de leche que registre mas de 10°C. pues por sobre esa temperatura comienzan a actuar grupos de microorganismos

///

///indeseables.-

En consecuencia debe ponerse en práctica el Decreto ordenanza No 67 -- que establece normas relativas al manipuleo de la leche y que actual-- mente estan en suspenso por falta de instalaciones.- Cuando sea posi-- ble operar económicamente incluyendo la pasteurización y embotellado -- en la línea de producción, se podrá cumplir integralmente sus prescrip-- ciones.-

Esta primera etapa de higienización y enfriado hará posible distribuir, con garantía de pureza en planta, leche a toda la planta urbana sin -- considerables recargos de tratamiento. Para su consumo es menester hoz viria en la forma corriente. En la segunda etapa se suministrará el -- producto pasteurizado y embotellado y será posible distribuirla en -- otros centros de población.-

Procesamiento Crema de leche: se extraerá de leche de la mejor ca--
de derivados lidad, ya sea por la estandarización de la leche de--
consumo como por descremado directo, tipificando la materia grasa de --
acuerdo al uso que se destine (consumo familiar, elaboración de helc--
dos, etc.). Se pasteurizará a baja temperatura, 63°C durante 30' y se--
envasará en frascos esterilizados de vidrio o tarros metálicos, según--
los requerimientos, conservándose en cámara frigorífica.-

Quesos: Se empleará materia prima fresca, de acidez normal, procesándg se de preferencia el tipo cuartirolo por ser de rápido proceso de madg ración, amplio mercado y exigir instalaciones menos costosas por su -- magnitud.-

///

Se utilizará leche previamente tratada en forma adecuada, calentándose a la temperatura necesaria según la época y agregando cuajo disuelto en las cantidades requeridas. Luego del reposo necesario para obtener una cuajada firme, se procederá a su corte y desuerado, retirando el suero verde que se depositará en un tanque apropiado.-

Reseña de los equipos La línea de tratamiento a instalarse operará a instalarse. con un caudal mínimo de 3.000 litros por hora.

El sistema adoptado se basa en el tratamiento del producto evitando al máximo los contactos con el aire, en el empleo de la higienización con trífuga con máquinas antiespuma de alto rendimiento, que a la vez que higienizan estandarizan el tenor graso butirométrico. El enfriamiento se efectúa por transferencia de frío artificial a una película delgada de leche en aparato de placas.-

En toda la línea, las partes en contacto con la leche de acero inoxidable. El detalle de las instalaciones figura en el cuadro correspondiente a la primera etapa de instalación de equipos.-

En cuanto al equipo de pasteurización previsto para la segunda etapa, será de alta temperatura y pasaje rápido, proceso que no altera prácticamente las cualidades específicas del producto y le confiere un elevado grado de sanidad.-

La limpieza de aparatos y envases se efectuará de acuerdo a las normas usuales, empleándose detergentes especiales según las circunstancias aconsejen y en todos los tratamientos.-

En las instalaciones destinadas a la producción de derivados se efectuarán las instalaciones necesarias para el moldeo, prensado y salazón,

///

///

de los quesos, las instalaciones para su maduración y para su acondicionamiento, operaciones que completan la descripción del procesamiento de derivados iniciado en la página anterior.-

Derivados de fábrica- Dulce de Leche: elaborará concentrando leche-ción circunstancial. con el agregado de azúcar (alrededor de un -- 20% en peso) en una paila especial, procediendo a su envasado en frascos de vidrios esterilizados o envases de otro tipo que garanticen su conservación.-

Se proyecta también la elaboración de quesos de pasta firme cuando se cuente con ingresos de leche superiores a los que demande la producción de quesos de pasta blanda.-

Primera etapa

N°	Sección	Detalle	Capacidad	Utilización
1	Recibo	1 Balanza pesa leche	500 Kg. mínimo	Pesar los ingresos de leche a la planta.
2		1 Lavatarros circular con sus accesorios.	150 a 250 tarros - por hora.	Lavar y esterilizar tarros del productor y repartidor.
3		Transportador de tarros para llenado.		
4		1 Pileta de recibo con división.	300 a 500 Kg.	Recibir la leche proveniente de la balanza
5	Higienizado, - enfriado y llenado de tarros	1 enfriador a placas	3.000 a 5.000 l/h.	Refrigeración de la leche a 4°C.
6		1 higienizadora	3.000 a 5.000 l/h.	Higienizado, descremado y estandarizado.
7		3 tanques ternos	5.000 l. cada uno	Almacenar leche enfriada.
8		Bombas para leche		Circulación en el sistema.
9		1 Llenador de tarros		Llenado de los tarros de expendio
10	Quesería	3 Tinajas para queso	1.000 l. cada una	Preparación de la cuajada.
11		1 Revolvedor mecánico		Proceso de la cuajada.
12		1 Mesa de moldeo		Preparación de las hornas.
13		Mesas, estantes, secador tanque para suero, utensilios varios, moldes, etc.		
14		Estantes de maduración		Madurado de los quesos
15		Tanque de pasteurización		Pasteurización de tarros.
16	Producción de frío	Equipo completo (compresor, condensador, evaporadores, etc.)	40.000 kilocalor por hora	Producción de frío para la sección enfriado de la leche y cámaras frías.
17		Equipo para agua helada. Accesorios para cámaras frías. (aislaciones y puertas, etc.)	80 m2.x 2,50 de altura.	Conservación de leche, derivados y otros productos.
18	Vapor	Generador completo, con tanque de condensado.	Hasta 50 HP.	Producción de vapor para todas las instalaciones.
19	Dulce de leche.	Pailas de cocción	1.000 l.	Elaboración dulce de leche.

///

UBICACION DEL ESTABLECIMIENTO DONDE SE INSTALARA LA INDUSTRIA

Localización El estudio de las fuerzas locacionales refiende en el -- presente proyecto una serie de tendencias positivas, -- cuya resultante es altamente significativa. Dentro de un ordenamiento -- lógico, se exponen los resultados de su análisis. --

1º): En el ámbito regional, la producción de leche se desarrolla en la zona semiárida que comprende alrededor de una tercera parte de la -- Provincia, en torno a los centros de población como regla general, -- puesto que allí se dan condiciones de competencia ventajosas para la -- producción local. --

El principal factor que gobierna la localización de -- una industria de procesamiento de leche orientada al consumo en estado -- fluido es el transporte, el cual a su vez depende de la infraestructu -- ra y de su aptitud. En segundo término se halla la magnitud de la con -- centración urbana a abastecer, vale decir el tamaño del mercado. Un -- tercer factor lo constituye en este caso un volumen de producción que -- se acerque al óptimo requerido por las instalaciones económicamente ex -- plotables. En el nivel local se procurará el ajuste en detalle de la -- posición que se considere ventajosa a nivel regional. --

En el cuadro nº 7 se consigna, fundado en lo expuesto, un resumen de la información analizada. Surge de su estudio la notable -- ventaja de la Ciudad de Santa Rosa, como centro que reúne las mejores -- condiciones y además, geográficamente equidistante de las otras dos -- localidades consideradas y directamente vinculado a la región, más des -- arrollada del país. --

///

CUADRO N° 7

FACTORES DE LOCALIZACIÓN
(Primarios)

Emplazamiento por orden de importancia poblacional.	Población (Censo 1960) (1)	Consumo de leche fluida estimado (0,250l. per cápita)	Longitud de rutas pavimentadas en un radio de 100 Km. (2)	Promedio diario de producción del Depare tamento (3)	Distancia a ciudades de importancia sobre ruta pavimentada.--
Habitantes	litros	kilómetros	litros	Km.	Localidad
SANTA ROSA	23.699	5.924,7	310	5.554	General Pico 136 General Acha 107
GENERAL PICO	18.056	4.514,0	140	4.103	Santa Rosa 136 General Acha 243
GENERAL ACHA	4.782	1.195,5	228	2.876	Santa Rosa 107 General Pico 243

Fuentes:

- (1) Censo de población. 1960.
- (2) Estimación basada en la Carta de la Provincia de La Pampa del Automóvil Club Argentino.
- (3) Censo Agropecuario del año 1960.--

/// 2ª): Concretada la localización dentro del territorio provincial, es necesario añadir los elementos que inciden favorablemente en el emplazamiento elegido:

- a) Existencia de un cinturón de tambos en torno a Santa Rosa que confluyen con su producción por los cuatro cuadrantes, cada uno de los cuales tiene su correspondiente camino pavimentado.
- b) Cercanía de la zona de producción actual, que no se extiende en general más allá de los 15 kilómetros del centro de la ciudad, estando solo algunas explotaciones de las 45 que constituyen actualmente la fuente de abasto a más de 10 kilómetros y el resto dentro de este radio.
- c) Posibilidad de inducir el aumento de explotaciones tamberas al organizarse económicamente los empresarios para procesar la producción. En tal sentido existen condiciones promisorias:
 - I.- Subdivisión de la tierra adecuada.
 - II.- El tambo es una explotación que proporciona ingresos en períodos de corto plazo mensuales, al empresario.
 - III.- Duplicación de los rebros pecuarios (leche y carne) y utilización más racional y económica de los pastoreos y granos que la chacra suministra.
 - IV.- Aplicación de la mano de obra familiar ociosa, con sus beneficios económicos y sociales.
- d) Mercado para derivados de la industrialización de excedentes, que actualmente ingresan a la ciudad provenientes de otras provincias.
- e) Facilidad exclusiva de distribución de leche, cuando sea posible -- instalar los equipos de pasteurización y embotellado, a otros cen-

///tros de población del área en la cual la Capital constituye el centro gravitacional.

- f) Cesión de uso a la Cooperativa, del edificio de la ex-panadería municipal de Santa Rosa, remodelado convenientemente para instalar -- los equipos de procesamiento y conservación de leche y derivados.
- g) Existencia de legislación municipal (Decreto Ordenanza N° 67 reglamentando el logro de producción y su expendio).

Ubicación del edificio. La Municipalidad de la Capital, atento a la importancia que significa para una ciudad moderna el abastecimiento de leche genuina y sana, hará cesión de uso de una superficie de terreno con edificios que a su costo pondrá en condiciones para el fin perseguido. El mismo está ubicado en la manzana 150 del ejido urbano, correspondiendo el solar que hace esquina en las calles Felucho y Don Bosco, sobre el ángulo sudoeste de la ciudad.

La cesión será a largo plazo hallándose en estudio las tramitaciones legales y correspondientes, como también las modificaciones a introducir en los edificios existentes para adaptarlos al nuevo uso. En el plano adjunto pueden consultarse sus actuales dependencias.

Como es notorio este apoyo material a la Cooperativa significa un considerable ahorro de inversiones.

Descripción del inmueble: Se acompaña un plano de los edificios existentes, confeccionado para el estudio preliminar de las obras a realizarse. El edificio principal donde se instalará la planta de tratamiento consta de varios locales cuya distribu--

///ción y medidas puede consultarse en el mencionado plano. En este anteproyecto previo se han incluido solamente la planchada de recibo y una de las alternativas previstas para la ubicación del generador de vapor como así también el pabellón sanitario. En el plano de anteproyecto de edificios e instalaciones se puede apreciar la distribución y destino de los locales existentes y a construirse por cuenta de la Municipalidad de Santa Rosa.-

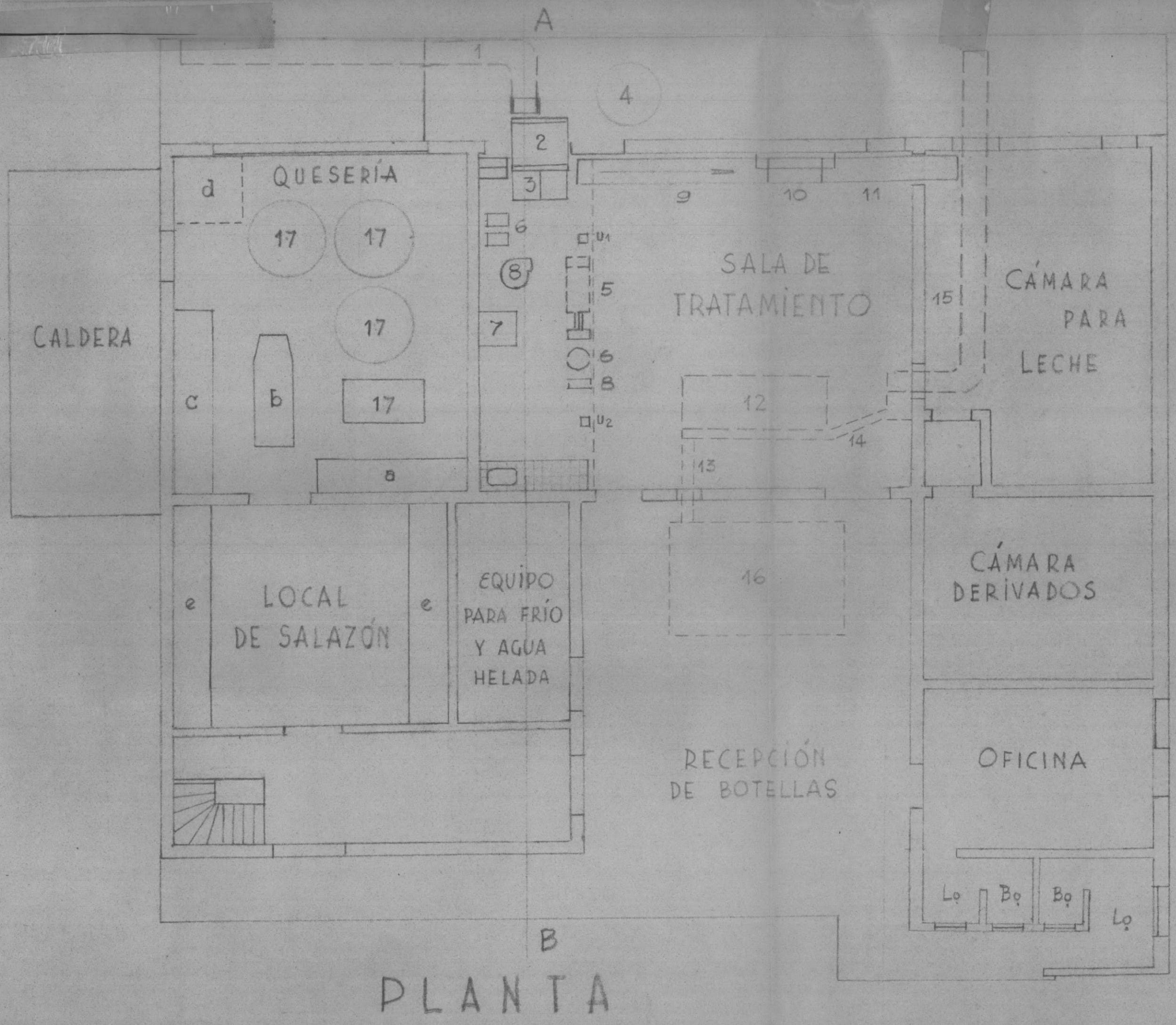
El edificio destinado a pesebres se utilizará como depósito y local para vehículos.-

PLANOS O DISEÑOS DE LA EDIFICACION Y PROYECTOS DE INSTALACIONES

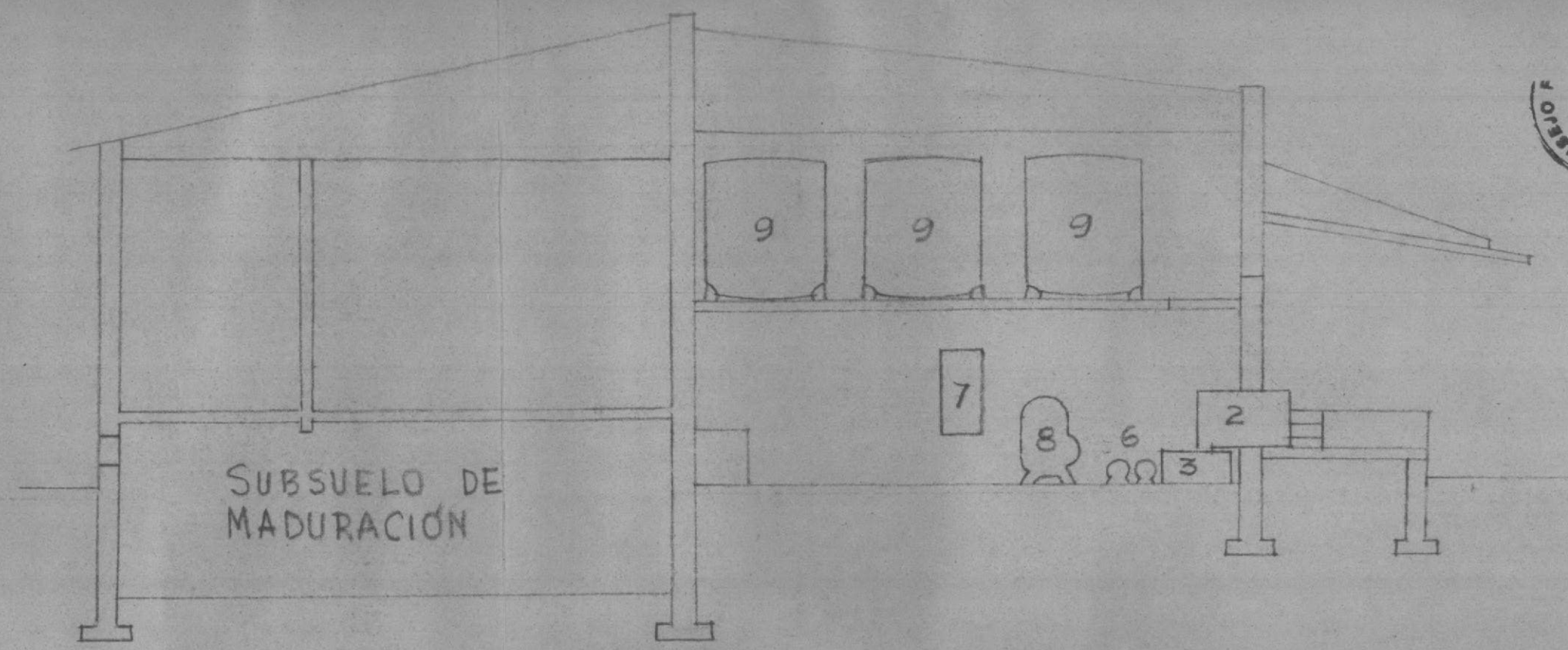
En el anteproyecto definitivo que se acompaña se ha planteado la inclusión de todos los equipos, incluso los que se instalarán en la segunda etapa (pasteurización y enbotellado), dentro de la superficie cubierta actualmente disponible. Solo ha sido necesario ampliarla en 73,50 m².- correspondientes a la planchada de recibo, para disponer de un amplio frente para atraque de vehículos de carga, 17,50 m². correspondientes al pabellón sanitario y al tinglado para el generador de vapor de - - aproximadamente 36 m². Adicionado a los 501.37 m². existentes esta ampliación da un total de 729.27 m².

Completando las instalaciones incluidas en el plano (las de la segunda etapa se han dibujado en puntado), damos a continuación la clave numérica de ubicación del equipo:

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------------|
| 1.- Cadena transp.de entrada (tarros) | 40.- Tanque regulador pasteu. |
| 2.- Balanza | 41.- Bomba del pasteurizador. |
| 3.- Pileta de recibo | 42.- Pasteurizador |
| 4.- Lavatárros circular | 43.- Inst.automatización. |
| 5.- Cadena transp.de salida (tarros) | 44.- Lavadora de Botellas |
| 6.- Bombas sanitarias | 45.- Llenadora tapadora |
| 7.- Enfriador a placas | 46.- Transport.de cajones |
| 8.- Higienizadora | 47.- Transport.de botellas |
| 9.- Tanques termos | a.- Bateria de prensas p.ques. |
| 10.- Medidor de leche | b.- Mesa para moldeo |
| 12.- Tinas para queso | c.- Armario de secado |
| 13.- Compresor de amoníaco | d.- Tanque para suero |

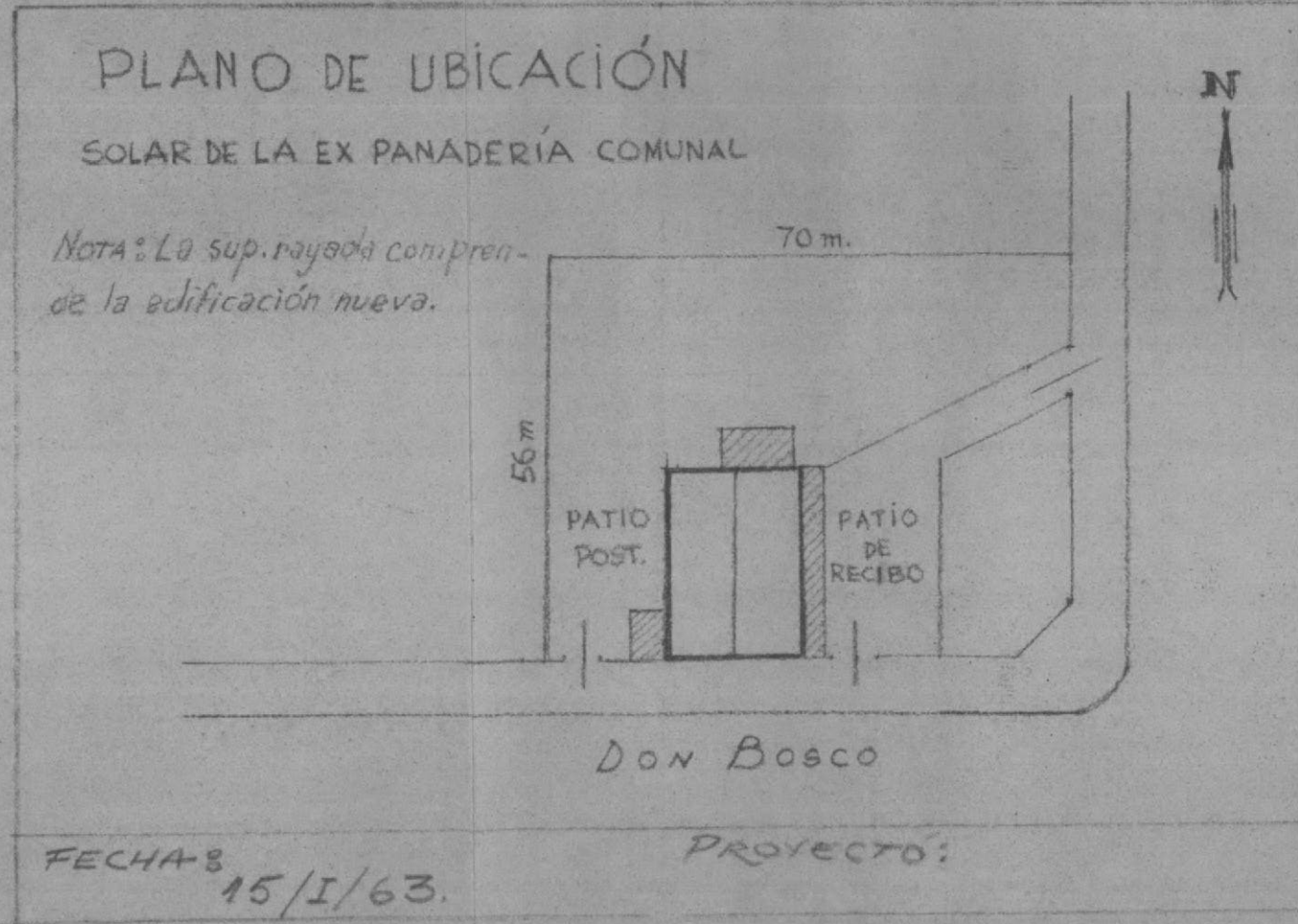


PLANTA



CORTE A-B

ESCALA 1:100



FECHA: 15/I/63.

PROYECTÓ:

ANTEPROYECTO
 PLANTA DE
 TRATAMIENTO
 DE LECHE
 INSTALACIONES
 COOPERATIVA DE TAMBEROS
 DE SANTA ROSA LDA.

REFERENCIAS
 ———— INSTALAC. 1º ETAPA
 - - - - - INSTALAC. 2º ETAPA
 U1 U2 Columnas

///
28.- Tanque para agua helada c.- Piletas de salazón (refrig.)

Nota: Para las obras civiles no se planean expansiones de la superficie cubierta, dentro de las previsiones actuales. No obstante se ha considerado la solicitud de una superficie suficiente como para triplicar por lo menos la actual superficie cubierta dentro de la gestión de cesión de uso que se lleva a cabo ante la Municipalidad de la Capital.

RECURSOS PROVINCIALES QUE SE UTILIZARÁN

Puesto que la finalidad principal de la industria que se trata es desarrollar la producción de leche dentro de la zona de influencia de la planta, la Cooperativa de Tamberos de Santa Rosa recurrirá a la producción localizada en dicha área con absoluta preferencia, de acuerdo a lo que establece como condición para obtener los beneficios de la Ley Nº 274 de la Provincia.-

De igual modo ocupará personal sujeto a los requisitos de residencia y nacionalidad establecidos en el 1º inciso 1) propiciándose además su formación técnica o administrativa, para lo cual requerirá el concurso oportuno de los poderes públicos para concretar este propósito.

Promoverá además la intervención de las autoridades provinciales o municipales competentes para la fiscalización de los alimentos que produzca, en cuanto a su calidad y aptitud para el consumo, que en la materia debe ser objeto de primordial atención puesto que su vinculación con la salud y bienestar de la población constituye uno de los fines que mueve a la Cooperativa a solicitar las franquicias y beneficios solicitados. Correlativamente los anhelos de la entidad procuran que se alcance a breve término el prestigio que en este aspecto merece la Provincia.-

///

PRESUPUESTO DE INVERSION.

De acuerdo a las estimaciones suministradas por distintas empresas se ha confeccionado el siguiente presupuesto de inversión para equipos y construcciones adicionales a realizar, puesto que la Municipalidad de la Capital entregará el edificio industrial convenientemente remodelado para su equipamiento.- La reseña se refiere a la primera etapa del plan y su tiempo de ejecución se estima en doce meses.

I.- COSTOS DE INSTALACION Y MONTAJE.

	PARCIAL	TOTAL
1.-Costos de organización y gastos legales	90.000.-	
2.-Empalme eléctrico e instalación complementaria	200.000.-	
3.-Instalación de agua	130.000.-	
4.-Montaje de los equipos	1.200.000.-	
5.-Fletes internos	60.000.-	
6.-Imprevistos	221.000.-	1.901.000.-
II.- Costos de los EQUIPOS.		
7.-Recibo (en esta etapa no se incorporan transportadores de terros).	950.000.-	
8.-Higienización y enfriado	4.155.000.-	
9.-Producción de frío (incluso cámaras).	3.710.000.-	
10-Vapor (generador completo).	1.070.000.-	
11-Quequeria	701.200.-	10.586.200.-
III.- Intereses hasta la PUESTA EN MARCHA.-		
6 meses al 12% s/ item 2 - recursos	370.500.-	370.500.-
IV.- Capital de Trabajo.	239.500.-	239.500.-
VI.- TOTAL		<u>13.097.200.-</u>

///

///

RECURSOS

1.- Crédito Ley 274 (60% del total a invertir)	7.858.320.-
2.- Aportes de los productores que se reembolsarán durante los dos primeros años de funcionamiento de la planta.	4.938.880.-
3.- Capital social integrado	300.000.-
TOTAL.	<u>13.097.200.-</u>

FUENTES DE RECURSOS.

Con el objeto de obtener una fuente de recursos eficaz y sistemática, el Consejo de Administración de la Cooperativa ha resuelto, de acuerdo a las atribuciones acordadas por sus estatutos sociales, fijar un descuento sobre el precio pagado al productor con el propósito de atender los compromisos financieros que contraiga. Dicho descuento se elevará en los primeros años al 12½% y en los sucesivos al 7%, lo cual permitirá de acuerdo a la producción mínima estimada contar con los siguientes recursos anuales:

Ingreso mínimo de leche				
anual				
Calificación	Litros	Precio	Imposte Anual	Total
Consumo	2.550.000	\$ 7.-- el lt.	17.850.000	20.300.000
Derivados	700.000	\$ 3,50 " "	2.450.000	
Monto de las deducciones				
	7%	5½ adicional	Total (12½%)	
Consumo	1.249.950	581.750	2.231.700	
Derivados	171.500	134.750	306.250	
Totales	1.421.450		2.537.950	
				a descontar 1º y 2º año.

CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES FINANCIERAS.

a.- Aporte de los productores: concurrirá a financiar prácticamente toda la diferencia, según lo expresado en Recursos 2.- Para su reintegro se destinaron las deducciones expresadas durante dos años y ganancias de los ejercicios anuales ya previstos.-

///

///

Ingresos			Egresos		
Año	Descuento 12½%	Ganancias	Amortización	Interés 15%	Total
1º	2.537.950	301.904	2.469.440	370.414	2.839.854
2º	2.537.950	301.904	2.469.440	370.414	2.839.954
	5.075.900	603.808	4.938.880	740.828	<u>5.679.708</u>

Total ingresos: 5.679.708

b.- Crédito por Ley nº 274.

Ingresos		Egresos		Anuales		Saldo para amor-	
Años	Descuento 7%	Amort. 10%	Interés 6%	Interés 6%	tiz. extra.		
3º al 12º inclusive	1.421.450	785.832	259.331,16	375.836,84			

EXPLOTACION

El costo que se incluye a continuación ha sido realizado sobre un ingreso diario de leche de 3.250.000 litros anuales, operando con ellos en sutotalidad la sección higienizado y enfriado y subsidiariamente (el excedente) la de quesería.-

CONCEPTO	COSTO ANUAL	COSTO POR LITRO
1.-Intereses 10% anual sobre 12.487.200	1.248.720	0,384
2.-Depreciación:		
a) Edificio 6% anual s/3.600.000	216.000	0,066
b) Maquinaria e instalaciones (10%)	1.248.720	0,384
3.-Conservación de activo fijo Se computa un 25% de las depreciaciones.	366.180	0,113
4.-Personal		
1 técnico de planta	15.000	
1 capataz	9.000	
3 obreros (\$ 5.200 c/u.)	15.600	
1 empleado	6.000	
	<u>45.600</u>	
Cargas sociales (60%)	27.360	
Total mensual	<u>72.960</u>	
	875.520	0,269

///

///

5.-Combustibles y energía eléctrica.	COSTO ANUAL	COSTO POR LITRO
Sección vapor: 300 Kg. de fuel oil por día a \$ 3,00	328.500	0,110
Electricidad: 160 kv. por día a \$ 2,90 el Kw.	147.460	0,045
6.-Totales	4.431.000	1,361

COSTO POR LITRO DE LECHE PARA CONSUMO.

Materia prima \$ 7,00 costo de elaboración \$ 1,36 - \$ 8,36

Estímase que un precio de \$ 9,20 sería el que debe establecerse a los comerciantes minoristas, lo cual permitiría vender el producto al consumidor a \$ 11,00. Dicho precio se prevé para el próximo año, sin variantes estacionales pero sujeto a revisión por aumentos de costos.

PRODUCIDO Y RENTABILIDAD	PARCIAL	TOTAL
1.- Leche, Expendio de 6.000 l. diarios a \$ 9,20 el litro	20.148.000	
2.- Derivados		
Crema: 29.000 litros a \$ 80,00	2.320.000	
Quesos: 76.000 Kg. a \$ 50,00	3.830.000	26.298.000
<u>COSTO DE LA MATERIA PRIMA</u>	20.301.000	
<u>COSTO DE PROCESAMIENTO</u>	4.431.000	<u>24.731.000</u>
<u>BENEFICIO INDUSTRIAL</u>		1.567.000

Corresponde una rentabilidad del 8,3 % sobre el capital invertido que aumentará con un mayor volumen de procesamiento.-

///

**Señor Ministro
de Economía y Asuntos Agrarios
de La Pampa
Contador Público Nacional FERNANDO C. PEREZ
Su Despacho.-**

A los fines de cumplimentar los requisitos exigidos para proseguir el trámite de otorgamiento del préstamo solicitado por esta Cooperativa, edmplenos dirigirnos al señor Ministro adjuntándole una breve memoria y los comprobantes de inversión a realizar, cuyas modificaciones con respecto a la presentación original se describen previamente, como también el origen de los fondos propios y que demandará la construcción de la planta de tratamiento e industrialización de leche proyectada.-

Sin otro particular, nos es grato saludar al señor Ministro muy atentamente.-

/// MODIFICACIONES RELATIVAS AL PROYECTO DE PLANTA DE TRATAMIENTO E
INDUSTRIALIZACION

1.- Ubicación: El análisis de diversos problemas presentados nos ha decidido cambiar la ubicación originaria del edificio, para el cual se había solicitado oportunamente a las autoridades municipales el solar y construcciones de propiedad de la Comuna, situado en Falucho y Don Bosco, dentro del ejido urbano de Santa Rosa.-

4 La situación del nuevo solar que ha adquirido la Cooperativa -cuya documentación de compra se adjunta- está, según creemos, dentro de una zona donde el desempeño de este tipo de industria es más favorable, al mismo tiempo que los ruidos propios del manipuleo de envases y circulación de vehículos no son un factor de perturbación en el vecindario.

2.- Nuevo edificio: Se adjuntan los planos del anteproyecto del nuevo edificio, su memoria descriptiva y presupuesto. Se ha cuidado en su concepción adaptarlo a los problemas climáticos que se presentan en la zona, en especial para la elaboración de derivados lácteos.-

3.- Equipos: Se han mejorado las posibilidades del equipo anterior con la sustitución del enfriador de leche por un pasteurizador enfriador simultáneo, en razón de la ventaja que se aporta a la leche de consumo comparado con la diferencia de inversión.

Ello permitirá:

- A) Producir leche pasteurizada para consumo fluido con las máximas garantías;
- B) Producir derivados partiendo de leche pasteurizada, lo cual im-

/// plica una garantía de calidad y mejora del nivel sanitario;

C) Poner a breve término en el mercado leche pasteurizada en envases no mayores de un litro, con la seguridad que significa en cuanto al mantenimiento de la genuinidad del producto.

4.- Inversiones propias: En relación a lo expuesto la Cooperativa realiza un esfuerzo puesto que aumenta la inversión propia en mayor monto que en la presentación anterior, como se advierte en el presupuesto de inversión.

En razón de necesitarse efectivo para compromisos previos destinados al equipamiento de la planta (anticipos para contratación de equipos nacionales y apertura de carta de crédito - para los importados), hasta tanto se sustancie la entrega de las maquinarias respectivas para que la Provincia pueda gravarlas en prenda con registro, solicitamos contra la garantía de bienes inmuebles hipotecables de los socios José Ollo y Esteban Sceliga se sirva conceder el Gobierno Provincial los adelantos en dinero, que a juicio de la estimación del valor de dichos bienes pueda efectuar el Ministerio a los efectos de aplicarlos con tales fines.

El inmueble ofrecido por los nombrados socios - consta de una fracción de diez y nueve hectáreas aproximadamente, - situada sobre la Ruta N° 35 y lindante con la Chacra de la Gobernación, cuyo valor se estima en CUATRO MILLONES SETECIENTOS CINCUENTA MIL PESOS MONEDA NACIONAL.

Con este adelanto será posible ejecutar el proyecto previsto en su totalidad. En su defecto solo podría llegarse a una instalación parcial de los elementos necesarios y si bien el

///

///edificio se realizaría íntegramente, redundaría esta instalación --
parcial en desmedro de los fines que han motivado la solicitud de cré-
dito ante el Ministerio de Economía y Asuntos Agrarios, en particular--
en cuanto al beneficio que el proyecto puede llevar al sector consumi-
dor.-

5.-Inversiones totales y fuentes de fondos: En los cuadros respectivos --
se explica detalladamente en forma complementaria de la presentación --
inicial el aspecto referido como así también el plan financiero que la
Cooperativa se ha propuesto llevar a cabo.-

///

PRESUPUESTO DE INVERSIÓN

1.- <u>Terrano</u>		135.500,00
2.- <u>Gastos de instalación</u>		
2.1. <u>Constuucción del edificio,</u> <u>excepto cubierta metálica</u>	2.700.000,00	
2.2. <u>Cubierta metálica</u>	221.529,00	
2.3. <u>Empalme eléctrica</u>	89.000,00	
2.4. <u>Fletes</u>	225.000,00	3.371.029,00
3.- <u>Costo de los armigos (incluido</u> <u>montaje)</u>		
3.1. <u>De fabricación nacional</u>	5.744.100,00	
3.2. <u>De fabricación extranjera</u> <u>(85.000 coronas danesas a</u> <u>\$ 20,00 m/n.)</u>	1.708.000,00	7.452.100,00
4.- <u>Costos adicionales</u>		
4.1. <u>Recargos de importación -</u> <u>(48.098 coronas danesas a</u> <u>\$ 20,00 m/n.)</u>		<u>961.960,00</u>
T O T A L.....		11.785.089,00

RECURSOS

1.- <u>Crédito solicitado por la Ley</u> <u>Provincial nº 274 (60% de la</u> <u>inversión).</u>		7.071.053,40
2.- <u>Capital suscrito por los so-</u> <u>cios</u>		<u>4.714.035,60</u>
		11.785.089,00

MEX

INVERSIONES **RECURSOS**

PARCIALES **TOTALES** **PROPIOS** **CREDITO LEY 274** **OBSERVACIONES**

	Terreno	135.500,00			
I	Equipos:				
	Anticipo (30%) para realizar el pedido	2.235.630,00			
	<u>Gastos de instalación</u>				
	Empalme eléctrico	89.000,00			
	Construcción del edificio: adelanto al firmar el contrato.	500.000,00			
	Cubierta metálica (techado) 30%	66.458,70	3.026.588,70	226.588,70	2.800.000,00
II	<u>Gastos de instalación</u>				
	Construcción del edificio (1a. cuota)		500.000,00	500.000,00	
III	<u>Equipos</u>				
	Cuota p/masquinaria extranjera (docum.de embarque 70%)	1.195.600,00			
	<u>Gastos de instalación</u>				
	Construc.del edificio (2a.cuota)	500.000,00			
	Saldo de la cubierta metálica	155.070,30	1.850.670,30	1.850.670,30	
IV	<u>Equipos</u>				
	Recargos aduaneros	961.960,00			
	Fletes	225.000,00			
	<u>Gastos de instalación</u>				
	Construc.del edificio (3a.cuota)	200.000,00	1.386.960,00	1.386.960,00	
V	<u>Equipos</u>				
	Cuota final	4.020.870,00			
	<u>Gastos de instalación</u>				
	Construcción del edificio	150.000,00	4.170.870,00		4.271.053,40
VI	<u>Gastos de instalación</u>				
	Entrega de la obra civil		350.000,00	249.816,60	
	Saldo crédito del constructor a 1 año de plazo		500.000,00	500.000,00	
	T O T A L E S		11.649.589,00	4.714.035,60	7.071.053,40

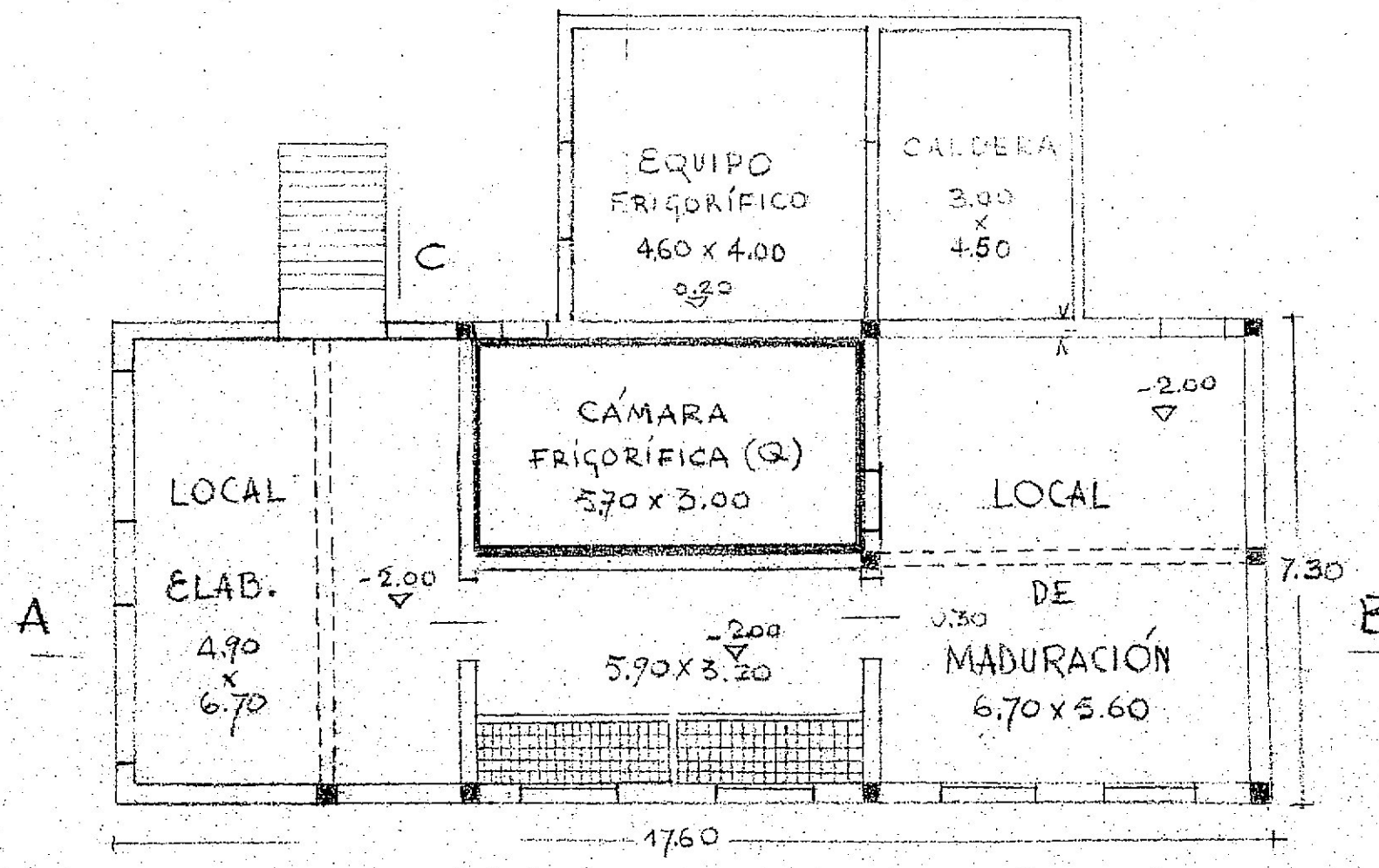
La cifra de la columna correspondiente al crédito de la Ley 274 es el anticipo inicial que se solicita; para garantía del mismo se ofrece hipoteca sobre una propiedad de socios de la Cooperativa.

El saldo de 100.183,40 se aplica a la cuota final de entrega de la obra civil.

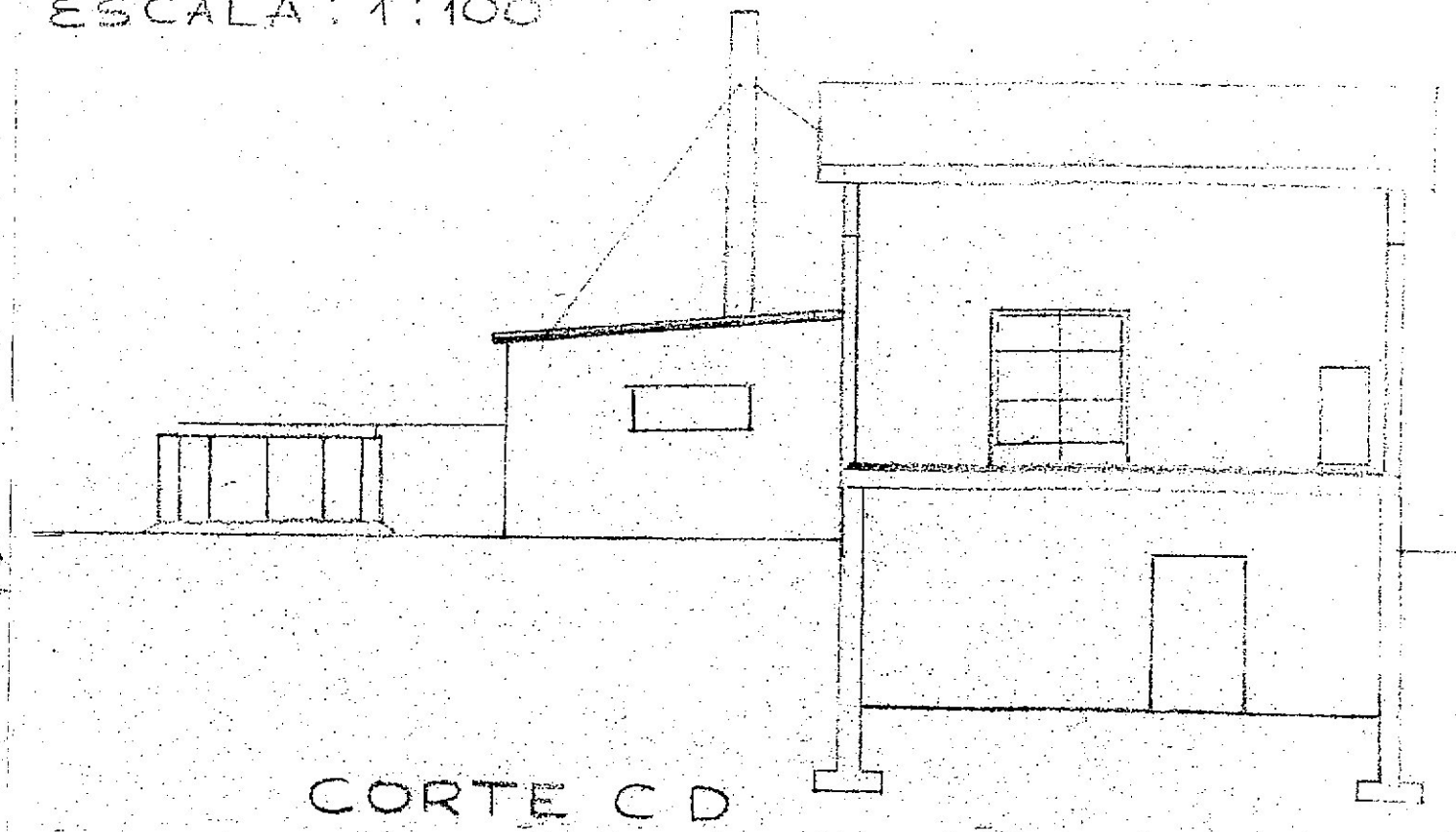
ORIGEN DE LOS FONDOS PROPIOS

30 acciones totalmente integradas hasta la fecha.....	300.000,00
200 acciones en cobre de cuotas...	1.000.000,00
Préstamos de productores a la Cooperativa a reembolsar en 2 años.....	<u>3.000.000,00</u>
	4.300.000,00
Pago diferido otorgado por el constructor de la obra civil.....	<u>500.000,00</u>
	4.800.000,00

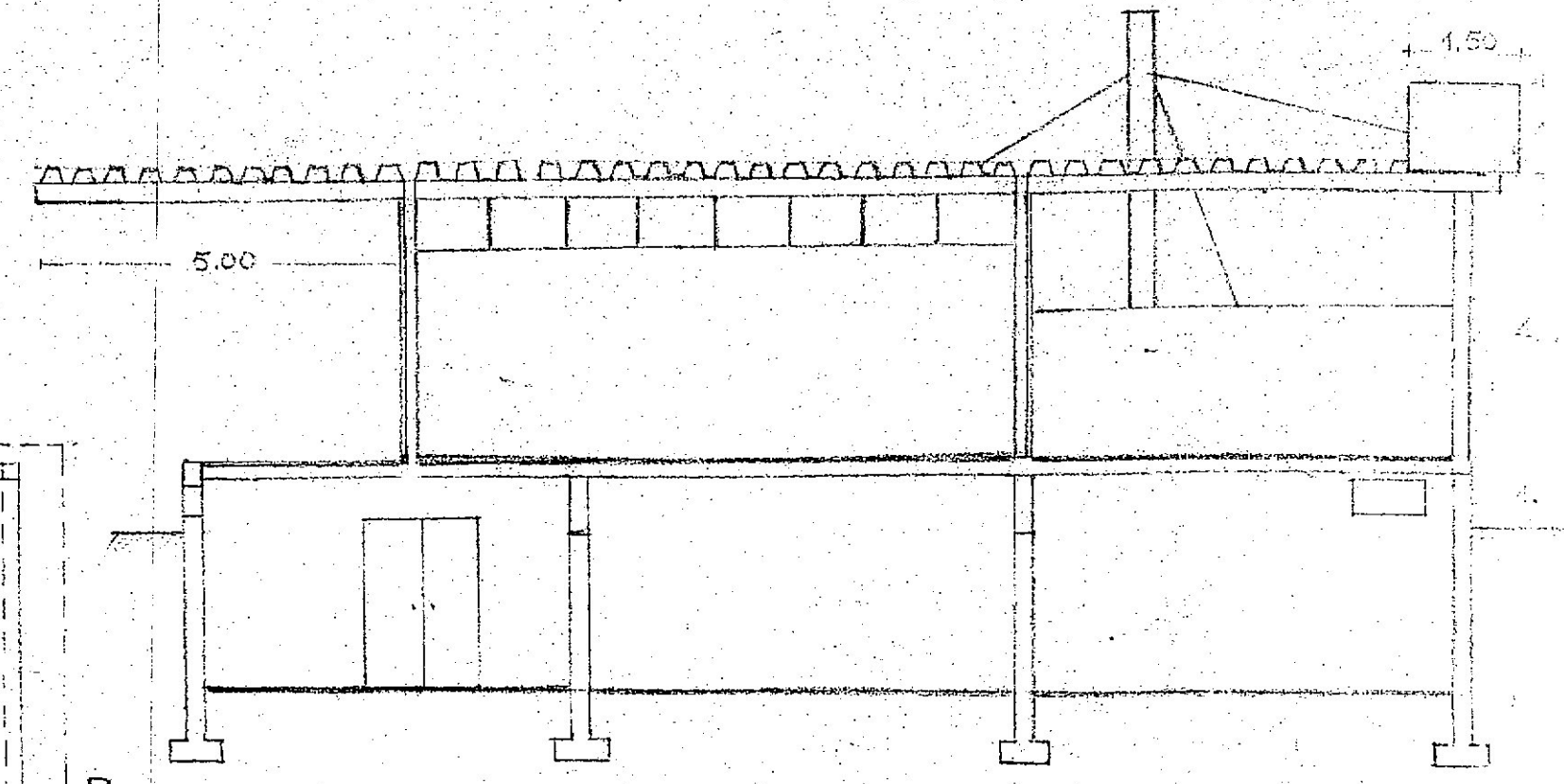
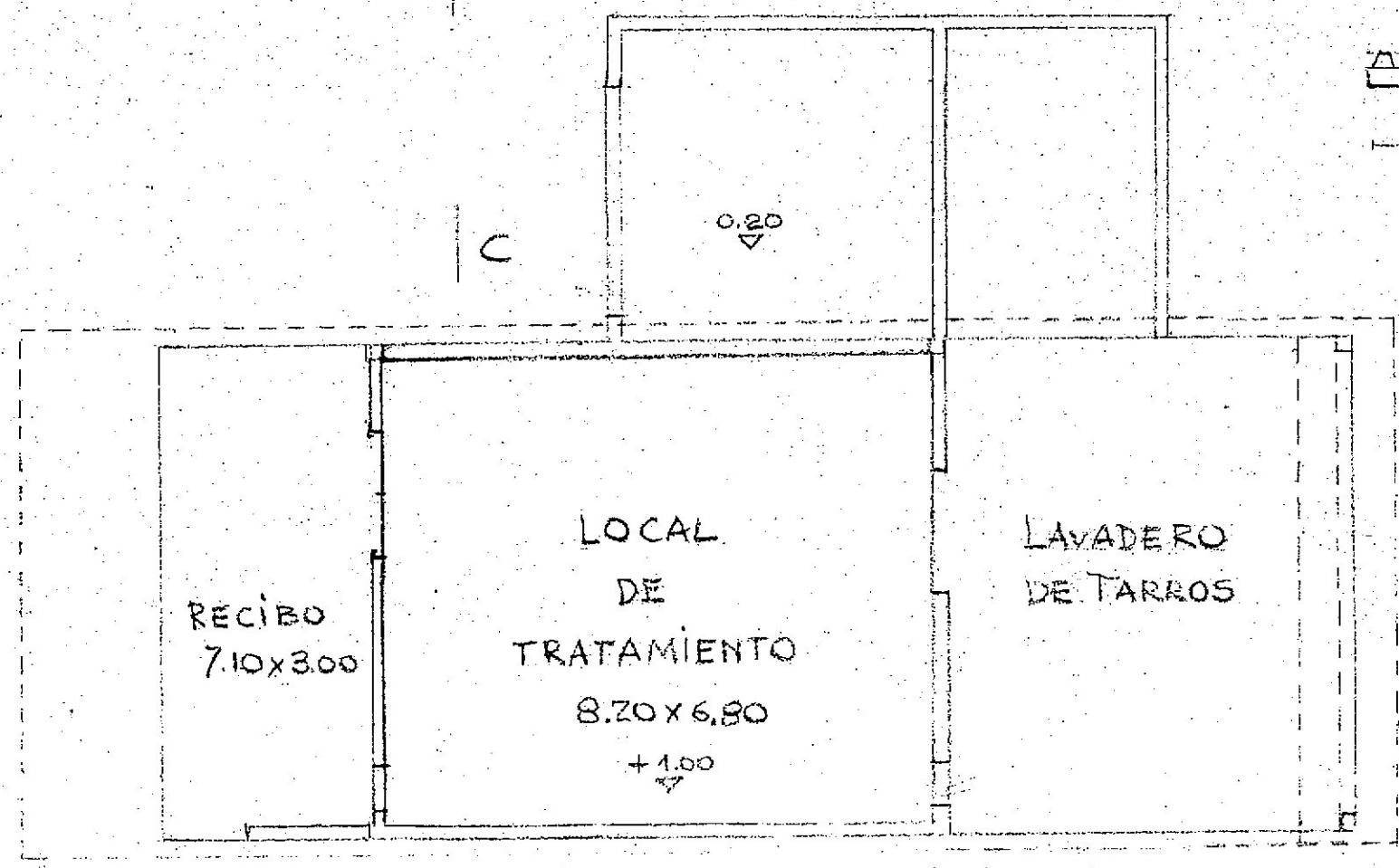
Los recursos para el cumplimiento de las obligaciones a pago diferido continúan siendo los planeados en la página 32 de la presentación inicial, con los ajustes de los descuentos sobre pago de la producción a los socios que se crea necesario efectuar.-



ESCALA : 1 : 100



D SEMISUBSUELO



A

B

CORTE A B

D PLANTA

ANTEPROYECTO DEL EDIFICIO PARA LA PLANTA INDUSTRIAL DE LA COOPERATIVA DE TAMBEROS DE SANTA ROSA LDA.

Obra : Planta para tratamiento e industrialización de leche.

Propietario:Cooperativa de Tamberos de Santa Rosa Lda.Ruta Nº 35 .Santa Rosa.

Locales	Cómputo métrico	<u>DESCRIPCION</u>
Semisubsuelo	128,48m2	Fundaciones:de mampostería de ladrillos con viga perimetral de h. a. Muros:mampostería de ladrillos.En todo el perímetro exterior irá adosada elevación de ladrillos de pandereta separada por aislación de asfalto aplicada en caliente.A 2,50 m.de altura se construirá un dintel perimetral en h. a. e inclinadas en el espesor del muro las columnas de la estructura superior del edificio.Revestimiento de revoque a la cal (interiores y exterior en la parte que aflora a la superficie). En la cámara frigorífica se colocará la aislación de corcho de 0,10 m. y la terminación interna de cemento alisado. Pisos:sobre el contrapiso de hormigón de ladrillos se colocará en los locales de elaboración y salazón un piso de ladrillos de plano seleccionados y tratado con riego asfáltico.En los locales restantes será de cemento alisada. Aberturas:de carpintería metálica excepto la puerta de comunicación con el exterior e interiores que serán de entablonado de madera dura y corredizas.La puerta y puertita al exterior de la cámara frigorífica serán provistas por la firma adjudicataria.Todos los vidrios serán dobles.Incluiráse los herrajes necesarios. Instalación de agua corriente:se proveerá una canilla en el local de elaboración y una en el de salazón. Desagües:se colocarán dos cámaras con sus correspondientes rejillas,confluentes por tubería de barro vidriado en una cámara para bombeo al exterior de 1000 litros de capacidad.La evacuación de estos líquidos será superficial. Instalación eléctrica:se colocarán dos bocas, para llave y toma y dos para focos en cada local.La llave correspondiente a la cámara frigorífica se colocará en el local de salazón. Pintura:Los muros se pintarán a la cal; la carpintería metálica llevará una mano de antióxido sintético y dos manos de esmalte.
Elaboración Salazón Maduración Cámara Frigorífica.		
Planta baja	128,48m2	Losa del entrepiso:se construirá en ladrillo cerámico reforzado con hormigón armado estableciéndose en el local de tratamiento una resis-

tencia de 3.000 Kg. por m² y en los restantes un 50 % inferior como mínimo.

Estructura de hormigón armado: se construirán las columnas y vigas previstas para soporte de la cubierta metálica tipo Kalha. Los tabiques serán de ladrillo cerámico revestido con mortero a la cal y friso de azulejo hasta 1.80 m. en el local de tratamiento Pisos: En las planchadas de recibo y lavadero de tarros serán de material asfáltico reforzado con malla de acero de ϕ 10. En la sala de tratamiento serán de cerámico rojo de 0.10 x 0.10 m. con borde chanflado. Las juntas se tomarán con cemento resistente a los ácidos. Zócalos sanitarios.

Aberturas: Serán de carpintería metálica con vidrios tipo inglés.

Instalación de aguas corrientes: se ejecutará conforme al plano de instalación que suministrará la firma adjudicataria de los equipos, dejándose bocas para la instalación de grifos para higiene.

Desagües: Se colocarán dos bocas con salida al exterior con su correspondiente rejilla y colectores en el extremo del eje divisorio de las pendientes del piso cerámico, en la sala de tratamiento. En los restantes locales se adoptará una disposición similar, evitando las cámaras.

Instalación eléctrica: Se colocaran 2 bocas en la planchada de recibo, 8 en el local de tratamiento y 4 en el lavadero de tarros, en las paredes y a una altura de tres metros. Todos los focos se operarán desde un tablero de control situado en la sala de tratamiento. Caños embutidos.

Pintura: Id. al semisubsuelo.

Auxiliares

53,60m²

Fundaciones: Id. al semisubsuelo.

Equipo de Frío. Caldera.

Muros: Mampostería de ladrillos de 0,15 m., reforzada en los ángulos con columnas de h.a.

Cubierta: Será de ladrillo cerámico tipo SAP o similar con impermeabilización de asfalto.

Pisos: De hormigón con terminación de cemento alisado, previéndose las bases para los equipos de producción de frío y vapor.

Aberturas: Serán de carpintería metálica con vidrios dobles comunes.

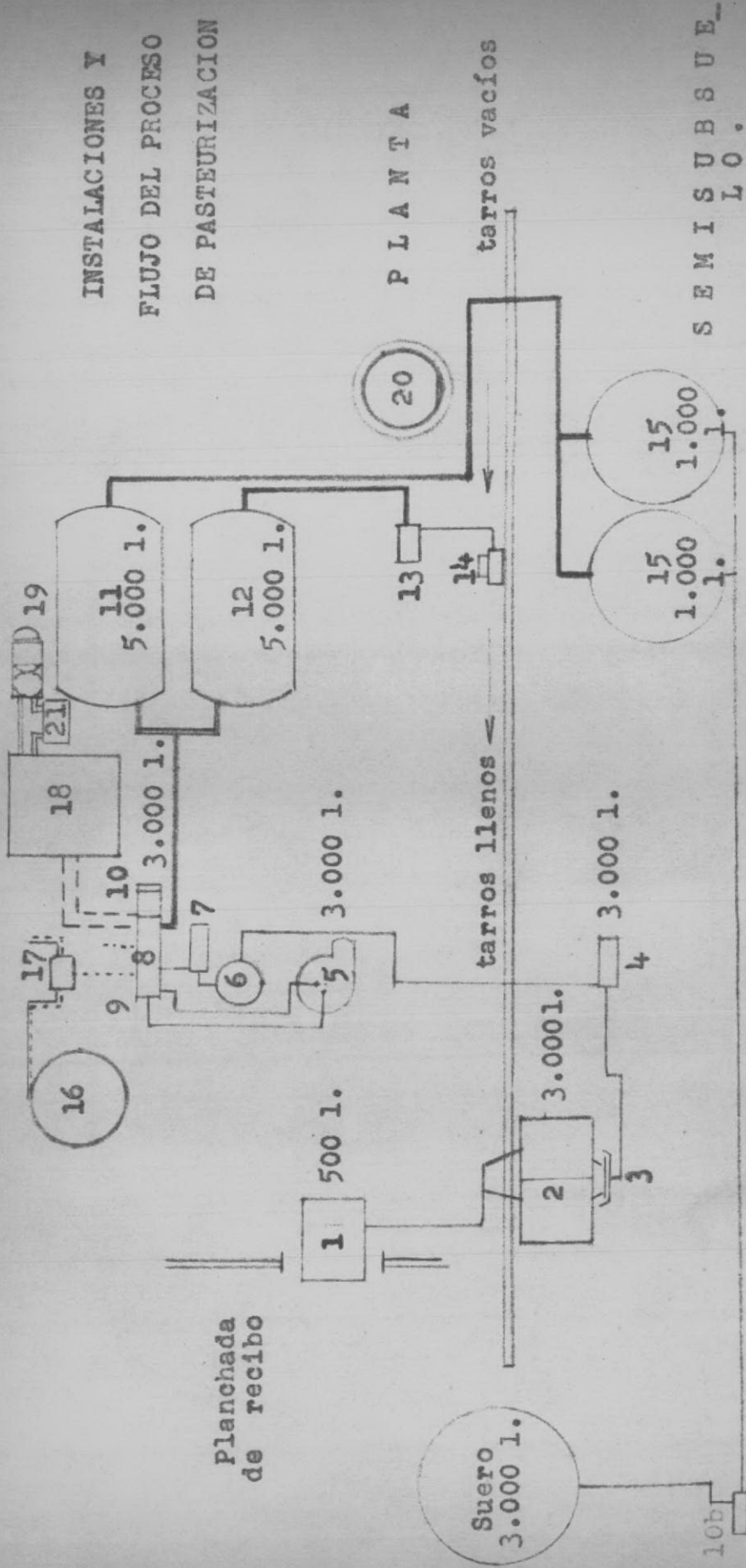
Pintura: Id. semisubsuelo.

Pabellón sanitario y oficina de entrada

(1) 10,00 m².

Se construirán un W.C. un local con ducha y local con dos mingitorios. Adosado irá un local de 2 x 2 m. para depósito. Los muros se fan de ladrillo a la vista al exterior y revestimiento de azulejos hasta 1,80 m. interiormente, cubierta de losa de ladrillo cerámico tipo SA^r impermeabilizada y pisos de mosaico calcáreo. Carpintería metálica y demás especificaciones similares a locales anteriores. Instalación eléctrica embutida con una boca para llave y otra para foco en cada local, más un foco exterior.

INSTALACIONES Y
FLUJO DEL PROCESO
DE PASTEURIZACION



D E S C R I P C I O N

- 1 Tanque balanza
- 2 Tanque de recibo
- 3 Filtro
- 4 Bomba centrífuga
- 5 Higienizadora
- 6 Regulador de afluencia
- 7 Bomba centrífuga
- 8 Pasteurizador a placas
- 9 Bomba para agua caliente
- 10 Bomba para agua helada
- 10b Bomba para suero

- 11 Tanque termo para leche industria
- 12 Tanque termo para leche consumo
- 13 Bomba centrífuga
- 14 Balanza de llenado de tarros
- 15 Tinas para queso
- 16 Caldera
- 17 Calentador de agua a vapor
- 18 Tanque de agua helada c/Ice Buid.
- 19 Compresor (37.500 Kcal.)
- 20 Lavatarros (160 tarros / h.)
- 21 Evaporador cámara de queso

R E F E R E N C I A S

- Leche cruda
- Leche pasteurizada.
- Vapor
- Agua caliente
- Agua helada
- Anonifaco

ORGANIZACION, PLAN INDUSTRIAL Y COMERCIAL PARA COOPERATIVA DE TAMBEROS DE SANTA ROSA LTDA.

1.- Finalidades de la Cooperativa.

En los estatutos sociales se han establecido los fines a llenar por la cooperativa, cuya síntesis se expresa a continuación, conforme a la clasificación de sus objetivos:

A. Producción.

- Registro de contralor de la producción lechera del ganado;
- Mejoramiento de su sanidad.
- Mejoramiento de su nivel zotécnico (adquisición de reproductores, inseminación artificial) o realización de exposiciones y concursos.
- Diversificación de la producción tampera.
- Utilización de maquinaria adecuada para preparación y siembra, cosecha de granos y forrajes.
- Mejoramiento de las técnicas de producción.

B. Industrialización.

- Tratamiento de la leche de consumo.
- Industrialización de sobrantes.
- Conservación de productos de granja perecederos.
- Faenamiento de aves de corral.

C. Comercialización.

- De los productos obtenidos por ella o entregados por sus socios.

//

- Distribución de productos lácteos o de otro orden provenientes de otras fuentes, tendiente a la ampliación de sus actividades comerciales.

Venta de elementos para la producción a sus asociados.

D. Promoción y Fomento.

Acción ante los poderes públicos para el apoyo al cooperativismo.

Integración en cooperativas de segundo grado u otras - asociaciones.

Gestión ante las autoridades destinada a la conservación y mejor funcionamiento de obras y servicios de transporte para la producción, créditos de fomento, asistencia técnica.

Como es obvio, esta nomenclatura no implica una limitación de funciones. La Cooperativa ^{ha}/_{de} cubrir todas las que tengan directa o indirecta relación con su cometido o por lo menos influir en su consecución. Así, su acción en el terreno industrial debe iniciarse en la promoción de la producción lechera entre sus asociados para el acopio seguro de materia prima y concluir en el servicio al consumidor, educando su convicción sobre la calidad de sus productos. Los factores que ingresan como decisivos en las tareas expuestas, deben ser ahondados o por lo menos atendidos por la gestión de la cooperativa en su integridad, para asegurar el éxito esperado que tanto repercute sobre el socio, como estímulo para su objetivo societario.-

2.- Una organización de su estructura, adecuada y concordante a sus -

//

//características como empresa, es pues la primera condición para un funcionamiento eficiente. Por ello es conveniente, en principio, ajustarse a las siguientes secciones que engloban su actividad, para las cuales se indican las tareas asignadas:

1. Sección Producción

1.1 Planta: Pasteurización de leche.

Envasado.

Elaboración de derivados.

Conservación de productos.

1.2 Acopio e incremento de la producción.-

Aumento y regulación de la recepción de materia prima en calidad y cantidad.

2.- Sección Comercial.

2.1 Ventas, compras, contabilidad y costos, servicios varios a los asociados y consumo.

El desarrollo de las actividades de la subsección planta y de la Sección Comercial es materia de una más detallada exposición. La restante se tratará primero en razón de su orden de intervención en el proceso económico de la cooperativa.

ACOPIO E INCREMENTO DE LA PRODUCCION.

El problema inmediato del funcionamiento de una planta industrial es asegurarse el normal abastecimiento de materia prima. En el caso de la cooperativa, el hecho de obligar la ordenanza -

//de pasteurización de la Capital a expender leche tratada y siendo - aquella la única entidad organizada para ello en la zona, es inevitable que toda la producción destinada al abasto se canalice a través - de ella.

No obstante es primordial una selección de socios atendiendo a los siguientes factores:

- a) La habitualidad en la entrega de materia prima, que debe exigirse a todos los socios.
- b) La admisión de socios que tengan volúmenes exageradamente elevados de producción respecto al término medio de las entregas de los socios. En tales casos debe establecerse una admisión condicionada, de tal manera que no se desvirtúe la función social de la cooperativa, puesto que al existir un mercado limitado para leche de consumo equiparar dicho caso al de los restantes asociados significaría restar una posibilidad de colocación muy importante a los productores pequeños o medianos.-

En cuanto a la calidad de la leche a recibir es ocioso destacar la importancia de aumentar el número de productores que la producen racionalmente.

Es por ello muy importante que la cooperativa llegue al tambo, siendo de gran importancia perseverar en las siguientes recomendaciones.

- a) Verificar en los tambos con la mayor asiduidad el grado de conservación y limpieza de locales, pisos, tinglados y demás construcciones. Donde no las haya es importante promoverlas, aconsejando modelos sencillos ya difundidos y facilitando al pro--

//ductor el acceso a los bancos que otorgan créditos para tales fines, en gestiones personales ante sus autoridades o responsables.-

- b) Colaborar en la divulgación de las campañas de sanidad animal y especialmente aquellas dedicadas a la erradicación de enfermedades de importancia económica en el ganado lechero.
- c) Procurar el contacto de los productores con los servicios de extensión agropecuaria, nacionales y provinciales, para aconsejar las técnicas requeridas.
- d) Facilitar la difusión de elementos de producción que tiendan a su aumento (máquinas, semillas, productos terapéuticos, etc.).

Sobre este particular es necesario hacer notar la dedicación que pongan los miembros del Consejo de Administración, en los primeros tiempos hasta tanto se logre sustituirlos por personal de la misma cooperativa. Como es habitual en algunas sociedades de productores este criterio puede extenderse mediante el concurso de profesionales al asesoramiento jurídico, contable o impositivo que los cooperarios necesiten.

Por supuesto, no debe descuidarse una cuidadosa difusión de los principios del cooperativismo, especialmente dedicada a hacer notar cuales son las ventajas percibidas por los productores tamberos al asociarse bajo el sistema cooperativo. En ello debe insistirse continuamente.-

Planta

Esta sección es realmente el eje de la cooperativa y su principal finalidad es el abasto de leche para consumo e industrialización de excedentes. Para concretar su racional funcionamiento se debe atender cuidadosamente

//en primer término hasta los menores detalles que presente, la organización del recibo de leche de los tambos. Los pasos se esquematizan así:

- 1.- Registro de tambos. Clasificación de carácter interno de acuerdo a sus instalaciones, modalidades de trabajo observadas y por calidad de leche, a medida que se consoliden las cifras de los resultados de los análisis de planchadas.
- 2.- Horarios de recibos adecuados a la distribución interna de tareas de la planta.
- 3.- Distribución de las tareas de laboratorio de análisis, conforme a un sistema que permita el contralor diario de la leche, de tal manera que los ciclos permitan abarcar el mayor número de productores en el mínimo lapso de tiempo.

Es conveniente planear cuando exista un criterio cualitativo formado acerca de la leche entregada por cada socio, un régimen de bonificaciones por calidad atendiendo especialmente al resultado de las pruebas de reductasa. Es útil para ello adaptar las normas del Decreto -- Ley Nº 6640 de calificación de la leche para uniformar el tratamiento de los productores respecto a provincias vecinas donde esté vigente.

PROGRAMA DE INDUSTRIALIZACION

1.1 Producción de leche pasteurizada.

Primera etapa: comprende el período de transición hacia la distribución de leche en envases del tipo familiar. En ella el expendio a los repartidores se llevará a cabo en tarros precintados por la autoridad competente, siendo aconsejable emplear tarros de 20 litros para repartidores domiciliarios y en comercios los establecidos el de 30 litros. Es indispensable que se gestione ante la oficina bromatológica municipal una continua vigilancia de la temperatura durante el re-

//parto o en los lugares de expendio. Es recomendable en estos últimos, propiciar el uso de bombas para expendio con tapa universal, para evitar excesivos transvasamientos con el consiguiente perjuicio para la calidad del producto.-

Como ya se planteó al efectuarse los estudios relativos al tamaño de la planta, se justifica económicamente la instalación de una línea de embotellamiento en el caso que se asegure un mercado superior a 15.000 litros de leche envasada en recipientes de vidrio.

Es posible, no obstante afrontar una etapa intermedia antes de llegar a la total sustitución del envasado de leche pasteurizada en tarros, contemplándose la adquisición de una máquina llenadora de envases de cartón parafinado o cartón plastificado, según las ventajas que presente en cuanto a la incidencia del envasado en la estructura del precio al consumidor. De acuerdo a los informes obtenidos, es previsible encontrar buena acogida en un 25-30% del total de los consumidores, que significa, llegado a 10.000 litros diarios el consumo, -- una posibilidad interesante. En cuanto a lo expresado cabe agregar que tal sistema de envasado permite además fraccionar leches aromatizadas, crema u otros derivados fluidos o semifluidos.

Segunda etapa.

Es propio alcanzarla encontrando condiciones para que la inversión sea rentable y los costos de operación sean normales para la línea de tratamiento a completar. Por otra parte es fundamental conseguir paulatinamente una producción estable y suficiente durante el invierno, tarea en que debe insistirse siempre. Las disposiciones legales que dicten algunas municipalidades donde el consumo urbano puede ser considerable (General Acha y General Pico), influye notablemente en la superación del problema tiempo, ante la posibilidad de que el consumidor por propia decisión, decida consumir leche pasteurizada. -- En tal caso y siendo perfectamente posible el abasto desde Santa Rosa a las citadas localidades, puede lograrse no solo redondear rápidamente la cantidad requerida para la instalación de la línea de embotellado, sino prestar un importante servicio a dichas poblaciones. No hay que olvidar en ésta etapa la publicidad adecuada para aumentar el consumo diversificando su empleo en alimentos. Los cuellos de papel en las botellas con recetas culinarias impresas, la difusión mediante volantes de usos de la leche para bebida en distintas estaciones del año y otros medios comunes de propaganda pueden llevarse a efecto con ya experimentado éxito.-

1: 2.- PRODUCCION DE CREMA PARA CONSUMO.-

Esta posibilidad puede desarrollarse inicialmente utilizando el sistema de pasteurización lenta por baño maría, en envases apropiados estériles, teniendo en cuenta la imposibilidad de disponer de un pasteurizador apropiado para la reducida demanda relacionada con

//su tamaño.- En cuanto al expendio conviene afrontar a corto plazo la utilización de envases familiares, siendo factible al principio el expendio a minoristas en envases metálicos de dos a cinco litros. En el primer caso caben, según los medios disponibles, tres alternativas:

- a) Máquina llenadora para envases perdidos, adaptable a diversas capacidades (prevista en etapa intermedia de envasado de leche pasteurizada).
- b) Máquina llenadora para envases de distinto material (vidrio, - cartón parafinado o polietileno, con tapado a mano).
- c) Llenado a grifo con tapado a mano.

La cantidad de envases justificará la adopción, como desde luego la -- utilización de la máquina para otras operaciones como en el caso a).

1.3. PRODUCCION DE DERIVADOS.

El procesamiento de derivados está condicionado no solo a la aptitud de los equipos instalados sino a la rápida colocación en el mercado. Se incluyen como fundamentales los que son cuartirolo y tipo-Petit Suisse, sin que se elimine la posibilidad de realizar quesos de pasta firme si por saturación de la demanda de aquellos fuera necesario (Chubut, banquete, etc.). Como recomendación importantísima se con-- signa la de cuidar la presentación clásica de los quesos y su correcto parafinado como así envasado unitario, cualquiera sea el tamaño de la-- horma. Debe evitarse la producción de quesos que tengan un largo perío-- do de estacionamiento.-

1.4. UTILIZACION DE LOS SUBPRODUCTOS

Conforme al plan industrial esbozado quedan como subpro-- ductos:

- a) Leche parcial o totalmente descremada proveniente de la produc-- ción de crema pasteurizada.

Puede utilizarse en la elaboración de leche moka (con sabor a café), chocolatada o con sabor a frutas. Se envasará en pa-- pel impermeabilizado o botellas de 0,5 ó 0,25 litro. Para este producto puede fijarse un precio algo superior a la leche ente-- ra envasada en recipiente similar, de acuerdo a costo y deman-- da del mercado. El tipo de envase disponible debe tenerse en -- cuenta muy especialmente, a los efectos del precio y presenta-- ción comercial.

La recuperación de la leche descremada es uno de los facto-- res que tienen señalada incidencia en los costos racionalizados de es-- té tipo de planta. Debe estudiarse una propaganda adecuada para los lo-- cales de expendio y repartidores, basada en la educación dietética del consumidor.

- b) Suero de queso: su venta, si bien podría solo alcanzar a cubrir los costos de su manejo, elimina un problema sanitario de cie-- ta envergadura. No es conveniente su distribución gratuita a -- los socios por los inconvenientes que trae.

//
2.1. ORGANIZACION COMERCIAL.

La meta básica del desenvolvimiento comercial de la Cooperativa es el abastecimiento de productos lácteos en toda su variedad, sin excluir la comercialización de productos de granja proveniente de las compras que efectúe a sus asociados. Pueden así, dividirse en dos fuentes de origen los productos a comercializar.-

- a) propios (Leche pasteurizada
(Quesos de pasta blanda y firme
(Crema de leche pasteurizada

- b) propios de incorporación mediata. (Leche semidescremada chocolatada
(Dulce de leche
(Yogur semidescremado

Como se observa se persiguen dos fines con el plan trazado:

- a) Utilización para consumo de subproductos del descremado.
- b) Diversificación de productos lácteos de carácter fuertemente perecedero dentro de la producción propia.

Por razones económicas ya explicadas, es conveniente que la Cooperativa en lugar de producir los derivados lácteos que se indican a continuación, procure su distribución como mayorista.

Manteca

Quesos de rallar

Quesos fundidos

Quesos especiales cuyo consumo es de baja significación y su elaboración no sea posible por falta de instalaciones.

Resultará beneficiosa la relación con cooperativas que a su vez los produzcan dentro de la provincia, como distribuidores en las áreas que

//se sirvan con leche pasteurizada. Con tales fines es conveniente --
efectuar los convenios con los minoristas sobre la base de cuotas de --
leche y de derivados, con el propósito de proveer el ramo en forma in-
tegral. Como es común en la industria lechera, esta faz comercial de --
distribución de derivados gira en torno al abasto de leche pasteuriza-
da. Cuando se logre la producción de leche en envases familiares, los-
derivados contribuirán a disminuir los costos fijos de distribución, --
mas lo dicho no excluye que desde un comienzo se procure iniciar la --
distribución de los derivados que se crean mas convenientes.

La formación de stocks requiere realizarla en forma-
gradual de acuerdo a las disponibilidades de cámaras frigoríficas o de
pósitos. Otra actividad condicionada a tales comodidades es el acopio-
de huevos y aves preparadas para conservación frigorífica, aspecto que
solo puede encararse en futuros planes de expansión.-

SANTA ROSA, 29 de julio de 1963.-

VISTO:

El expediente nº 14/1963, por el que se tramita la solicitud presentada por la COOPERATIVA DE TAMBOROS DE SANTA ROSA LIMITADA, de esta Ciudad, gestionando las medidas de protección y estímulo previstas por el artículo 5º, incisos a) al i) inclusive, de la ley nº 274, en particular la exención impositiva y el otorgamiento del crédito a que se refieren los incisos a) y b), respectivamente, y

CONSIDERANDO:

Que la Sociedad recurrente funda su petitorio, respecto al crédito, en la necesidad de contar con fondos para instalar una planta de tratamiento e industrialización de leches, a efectos de producir leche pasteurizada para consumo, a la que se agregará luego la elaboración de crema suelta pasteurizada enfriada y envasada, quesos de pasta fresca, blanda y firme y dulce de leche;

Que la finalidad de tal industria contempla la orientación de desarrollo económico-social que diere lugar a la sanción de la ley de fomento que se está aplicando;

Que es de imprescindible necesidad suministrar leche fluida, genuina y sana a la población, especialmente a los lactantes y niños, para quienes una leche calificada, sometida a un tratamiento de eliminación de impurezas y termocostabilizada, con un rígido control oficial en la cadena de expendio, que llegue al herbidor familiar sin haber sido expuesta a acciones de temperaturas que favorezcan la proliferación de la flora sanal, constituye, una vez hervida, un producto de notable garantía sanitaria;

Que ello será factible mediante la concreción de los planes trazados por la COOPERATIVA DE TAMBOROS DE SANTA ROSA LIMITADA, cuya constitución ha promovido el Gobierno de la Provincia, proporcionando asistencia técnica por parte de los organismos especializados;

Que de los antecedentes agregados e informaciones producidas por organismos del Ministerio de Economía y Asuntos Agrarios, como asimismo de lo dictaminado por el señor Fiscal de Estado, cumplimentándose los requisitos exigidos por la ley 274 y su reglamentación aprobada por decreto-acuerdo nº 948/62, han surgido conclusiones que en definitiva son favorables al acordamiento del crédito y de las exenciones impositivas, en cuanto no estén previstas en la ley nº 271 -Código Fiscal- en forma general para todas las cooperativas;

Que el artículo 5º de dicha ley prevé en su inciso b), apartado 2, cuando se justifique una inversión superior a \$ 2.000.000,00 m/n., el otorgamiento de un crédito de hasta el 40% sobre el monto invertido, reintegrable en cinco años a partir del segundo

//año de la fecha cierta en que se acuerde el beneficio, devengando un interés cuya tasa anual ha sido fijada por la reglamentación aprobada por decreto-acuerdo n° 948/62 en el 9%;

Que, por otra parte, las sociedades cooperativas son de suyo empresas de interés social, por lo que cabe encuadrar a la recurrente en los beneficios del artículo 6° de la Ley N° 274, que acrecienta los del artículo 5° en un 50%, tanto en los que se refiere a plazos de exención como al monto de los créditos;

Que la inversión computable a estos fines alcanza a \$ 11.785.098,00 m/n., en orden a ello y a lo determinado en las normas citadas precedentemente podría corderse a esta Asociación hasta la suma de \$ 7.071.053,40 m/n., importe que debe ajustarse conforme a la importancia de la industria y a las disponibilidades crediticias;

Que la efectivización del préstamo debe disponerse en forma fraccionada, a medida que las inversiones a efectuarse con motivo de la puesta en marcha de la empresa lo hagan necesario, previa presentación en cada caso de los comprobantes que se consideren necesarios a juicio del Ministerio de Economía y Asuntos Agrarios;

Que el artículo 5° de la reglamentación de la ley 274 establece que estos créditos deben hacerse efectivo condicionados a la constitución, por parte del beneficiario, de garantía real sobre los bienes comprometidos en la explotación industrial objeto del estímulo estatal, sin perjuicio de otras que pudieran requerirse a satisfacción del fisco;

Que a los fines indicados en el considerando anterior, se ofrece en hipoteca de primer grado un inmueble de propiedad de los señores José Oilo, Estéban Szellica y Caspar Matsos integrantes de la Sociedad Cooperativa, previniéndose, por otra parte, constituir prenda con registro sobre las maquinarias que se adquirieran para el funcionamiento de la planta, en el momento que sea necesario;

Que la recurrente solicita el adelanto de la suma de \$ 2.800.000,00 m/n., en razón de la necesidad de efectivo para compromisos previos destinados al equipamiento del establecimiento (anticipos para contratación de equipos nacionales y apertura de carta de crédito para los importados, etc.);

Por ello,

EL COMISIONADO FEDERAL EN LA PROVINCIA

DECRETA:

ARTICULO 12. Declárase acogida a los beneficios instituidos por la ley n° 274 a la COOPERATIVA DE TANNEROS DE SANTA ROSA LIMITADA, propietaria de una planta de tratamiento e industrialización de

//leche destinada a producir leche pasteurizada para el consumo, crema fresca, quesos de pasta fresca, blanda y firme y dulce de leche, en -- construcción en jurisdicción de esta Ciudad.-

ARTICULO 2º.- En orden a lo dispuesto precedentemente y a su solicitud acuérdase a la COOPERATIVA DE TANDEROS DE SANTA ROSA LIMITADA, con domicilio administrativo en esta Capital, para la empresa mencionada en el artículo anterior, la exención impositiva prevista en el inciso a) del artículo 5º de la ley 274, acrecida en un 50% conforme a lo determinado por el artículo 6º del mencionado texto legal.-

ARTICULO 3º.- Atento a los antecedentes obrantes en el expediente nº - 14/1963 y a las conclusiones a que han arribado los organismos técnicos de la Provincia intervinientes, acuérdase a la COOPERATIVA DE TANDEROS DE SANTA ROSA LIMITADA, un préstamo de SEIS MILLONES DE PESOS MONEDA NACIONAL (\$ 6.000.000.- m/n.), suma que la misma aplicará exclusivamente a los gastos resultantes de la instalación y puesta en funcionamiento de la planta industrial que se está construyendo en jurisdicción de esta Ciudad.-

ARTICULO 4º.- El préstamo acordado se encuadra en las disposiciones -- contenidas en los artículos 5º -inciso b), apartado 2- y 6º -segundo párrafo- de la ley 274 y será reintegrado por la prestataria en CINCO (5) cuotas anuales iguales y consecutivas a partir del segundo año de la fecha de efectivización del beneficio, devengando un -- interés del NUEVE (9) por ciento anual pagadero juntamente con la cuota respectiva.-

ARTICULO 5º.- Designase al señor Ministro de Economía y Asuntos Agrarios para suscribir la escritura de constitución de hipoteca en primer grado a favor de la Provincia de La Pampa, en su nombre y representación, del inmueble ofrecido y de toda la documentación que garantizará el importe prestado y demás obligaciones emergentes.-

ARTICULO 6º.- Tesorería General, previa intervención de Contaduría General de la Provincia, dispondrá lo necesario para abonar a la COOPERATIVA DE TANDEROS DE SANTA ROSA LIMITADA la suma acordada -- en préstamo, en la forma y oportunidad que lo disponga el Ministerio -- de Economía y Asuntos Agrarios, iniciándose con la entrega de la cantidad de DOS MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS MONEDA NACIONAL (\$ - - - - - 2.800.000.- m/n.) en el momento de firmarse la escritura respectiva -- por ante el señor Escribano de Gobierno.-

ARTICULO 7º.- El gasto dispuesto por este decreto se imputará al Anexo "K" - PLAN DE OBRAS E INVERSIONES PUBLICAS - Subsecretaría de Economía - Unidad Funcional 14 - Inversiones Financieras - Préstamos de Fomento para Radicación de Industrias, del presupuesto vigente.

ARTICULO 8º.- La COOPERATIVA DE TANDEROS DE SANTA ROSA LIMITADA deberá contratar seguros para los bienes afectados en hipoteca y en prenda por este préstamo.-

//ARTICULO 92.- El presente decreto será refrendado por el señor Ministro Secretario de Estado en el Departamento de --
Economía y Asuntos Agrarios.-

ARTICULO 102.- Dese el Registro Oficial y el Boletín Oficial, comuníquese, publíquese y pase al Ministerio de Economía y Asuntos Agrarios a sus demás efectos.-

DECRETO No 1414/63.-

Fdo: ALFREDO MENDEZ
Comisionado Federal

FERNANDO CESAR PEREZ
Ministro de Economía y Asuntos Agrarios

Organización del Departamento de Lechería. Plan de tareas.-

Fase inicial: año 1963.-

1) Alcance.

El Departamento de Lechería tendrá a su cargo los aspectos relativos a la promoción, desarrollo intensivo, mejoramiento y organización económica de la producción de leche en la Provincia. Serán además tareas a cargo del servicio el control de la producción y fiscalización de la calidad de la leche, del transporte interdepartamental, experimentación e investigación sobre el procesamiento de derivados y tratamiento de la leche de consumo, inspección veterinaria e industrial de establecimientos, vigilancia y supervisión de la sanidad de la materia prima y su correcta higiene, acopio de datos estadísticos y ejecución de censos y encuestas sobre la producción lechera, producción industrial y consumo de productos lácteos, realización de estudios sobre economía lechera, aplicación de la legislación provincial en la materia y atención de todo problema vinculado al mismo dentro de su esfera de influencia.-

2) Relaciones dentro de la Dirección de Ganadería.-

De acuerdo al organograma adjunto que comprende a toda la Dirección, el Departamento tiene estrechas vinculaciones con los problemas específicos de los restantes Departamentos, con los cuales deberá llevar a cabo en algunos casos y coordinar a menudo la labor básica expresada en los alcances anteriormente expuestos. Se trata, en cuanto a este criterio, de no superponer inversiones canalizando la utilización de los restantes servicios hacia las necesidades atendibles por estos, por lo

//
menos en la etapa de organización. Precisadas dentro del transcurso de su funcionamiento las exigencias que a otros departamentos, por acumulación excesiva de trabajo les sea difícil solucionar se irán independizando aquellos aspectos que lo requieran, promoviendo así una inversión útil y ordenada en el equipamiento.-

3) Relaciones con otras dependencias del Ministerio.

Con el propósito de promover una elevación del nivel económico de la explotación del tambó, objetivo que deberá condensarse en un plan integral de Desarrollo Lechero Provincial, es fundamental correlacionar la acción del Departamento con un programa estructurado dentro de las posibilidades de la Dirección de Agricultura para integrar un equipo mínimo de extensión agrícola capacitado para los problemas zonales en tres puntos básicos:

a.- Manejo de suelos (conservación del suelo y del agua).

b.- Implantación y manejo de pasturas.

c.- Producción de granos para alimentación del ganado.

Se prestará en estos aspectos una especial atención a los siguientes criterios:

A.- Empleo de un grado de tecnificación compatible con el nivel de producción y características de los distintos estratos de clasificación de las explotaciones y las metas que se pueden alcanzar dentro de un proceso gradual de mejoramiento.-

B.- Evaluación económica de los métodos empleados de tal manera que su incidencia en los costos sea satisfactoria.-

Se ampliarán convenientemente estos puntos en la formulación del plan en forma completa.-

//

4.- Repertorio de problemas.

El suscripto acompañará un planteo detallado de los problemas a enfocarse una vez que existan elementos de juicio convenientemente establecidos y que han de surgir del estudio de las explotaciones de la cuenca de abasto a la ciudad de Santa Rosa y otras zonas de la Provincia.-

5.- Jefatura del Departamento.

Será responsable de la conducción de las tareas con la orientación que le imprima en el planeamiento, programación y prioridades de las mismas el Director de la Repartición, originadas desde luego en la iniciativa personal del Jefe.-

Este deberá ser un profesional universitario capacitado para la especialidad, por lo cual se recomienda proveer el cargo por concurso de antecedentes, y de ser necesario, de oposición.-

6.- Personal técnico.

Se ha previsto inicialmente la designación de tres agentes que tendrán a su cargo el cumplimiento de los planes preliminares y definitivos de fomento lechero. Se ha considerado primordial atender a una capacitación complementaria de la enseñanza impartida en el establecimiento donde cursaron estudios; por ello es importante atender las siguientes recomendaciones:

1.- Como medio de estimular la orientación profesional en materia pecuaria y vistas las funciones que deberán desempeñar tales técnicos, dar ocupación a egresados de la Escuela de Peritos Ganaderos con prioridad sobre otros establecimientos.-

//

//

2.- Intensificar la preparación de dichos técnicos en las especialidades deberán desarrollar, procurando conciliar un grado de ocupación sostenido en el servicio afectado, con aquel que demande su entrenamiento.

De tal manera y considerando suficiente asignación de tareas para las posibilidades planteadas para el año próximo las expuestas a continuación, se sugiere también como podría verificarse y donde cumplirse la etapa de entrenamientos:

I.- Encargado del control sanitario y bromatológico de la producción y coordinación municipal. Se considera necesario que efectúe una práctica intensiva en la oficina respectiva de la Municipalidad de la Capital que posee un servicio estructurado y legislación que hace al caso en vigencia (Resolución Ordenanza N° 67 del 19/XII/61).-

II.- Encargado de tecnología lechera y asistencia técnica y control Bromatológico de la industria. Asistencia en calidad de oyente a un curso superior de industria lechera (nivel universitario); finalizado éste efectuará un adiestramiento de por lo menos un mes en las distintas secciones de una planta de tratamiento e industrialización de leche.

III.- Encargado de asistencia técnica al productor y fomento cooperativo lechero. En este caso y con el objeto de lograr una adecuada penetración de las necesidades del medio, el jefe del Departamento realizará un plan de trabajos conjuntos de formación complementaria y práctica de campo, promoviendo la capacitación del encargado hacia objetivos primordiales (manejo de ganado lechero, alimentación, normas de --

//

//
crianza, mejoramiento zootécnico, higiene del tambo y otros problemas conexos).-

Constituirá otra meta concretar la asistencia del encargado a un curso de cooperativismo a los fines de realizar entre los productores -- una difusión inteligentemente organizada de los principios, normas, -- ventajas y práctica del cooperativismo conforme a la estructura jurídico legal vigente en el país.- Esta posibilidad podría consultarse -- con el Instituto de Estudios Cooperativos de la Facultad de Ciencias- Económicas de la Universidad Nacional de La Plata.-

7.- Tareas preliminares realizables durante este año.

A.- Preparación del censo permanente de productores tamberos.

La organización de este censo reviste una fundamental importancia para evaluar múltiples aspectos parciales y lo que es más importante la potencialidad del sector.-

B.- Realización de un convenio con la Municipalidad de la Capital a -- los efectos de oficializar el trabajo planeado y el intercambio de -- servicios, teniendo en cuenta que dicha área es bajo todo punto de -- vista ideal para la ejecución integral de un plan piloto.-

//

REPERTORIO DE PROBLEMAS

1.- Control sanitario del ganado lechero.

Campaña sanitaria.

Coordinar con las autoridades de los municipios donde existan centros de consumo y en orden de importancia con relación a las poblaciones urbanas respectivas, campañas de control y erradicación de enfermedades del ganado lechero que afecten económicamente a la producción o tengan carácter zoonótico.-

Esta acción se desarrollará:

- a) Estableciendo las bases de colaboración entre las municipalidades y la Dirección.-
- b) Formulando los convenios respectivos, fijando la contribución en elementos de lucha, gastos de desplazamiento, movilidad y grado de participación de las partes, como así el empleo de un registro estadístico de estado sanitario de los animales, producción y demás datos concurrentes.-

2.- Inseminación artificial en vacas lecheras.

El departamento unificará criterios con el jefe de dicho servicio sobre las tareas de extensión relativas al tema, difundiendo las ventajas del método, facilitando las conexiones con los productores interesados y promoviendo la concentración de vientres a inseminar. La distribución de folletos ilustrativos será otro medio de acción común y para su confección se convendrán los detalles en la misma forma.-

//

3.- Difusión de razas lecheras de gran aptitud en la Provincia.

Dados los recursos que deben emplearse en el logro de una producción estable en cantidad en el transcurso anual, y muy particularmente la necesidad, visto lo expresado, de lograr una alta producción por vaca además de una elevada relación forraje-leche producida, es de fundamental importancia contar con animales de razas y orígenes que aseguren un elevado índice de transformación. Para ello, debe fomentarse con el auxilio del Banco de La Pampa - la adquisición de vientres, en especial de la raza Holando Argentina y propiciar su introducción en la Provincia ofreciendo ventajas tales como exención de derechos de guía y desgravación de impuestos provinciales que los afecten.

4.- Desarrollo de planes conjuntos con el INTA.

Crianza artificial de terneros.

Implantación y manejo de pasturas adecuadas al tambo.

Normas sobre manejo del suelo en predios pequeños. Programas de rotaciones.

Estos temas debieran idealmente desarrollarse mediante el concurso de Agrónomos Provinciales y Agentes de Extensión del I.N.T.A. - que actúen en contacto con médicos veterinarios de la Dirección, - en aquellos temas relacionados con problemas ganaderos. Se recomienda en la primera etapa comenzar por los departamentos de Chapaleufú, Maracó y Capital.



DIRECCIÓN

DEPARTAMENTOS
VINCULADOS A LOS
PROBLEMAS ESPECÍFICOS (1)

LABORATORIO
BACTERIOLOG.

ZOONOSIS

FOMENTO
GANADERO

LECHERÍA

CONTROL DE LA
PRODUCCIÓN

TECNOLOGÍA
E INDUSTRIA

EXTENSIÓN
Y COOPERATIVAS

Organograma básico.

(1) según la estructura proyectada