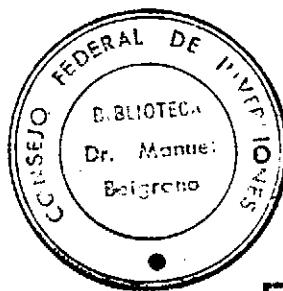


925
IV



25195

CATALOGADO

PROVINCIA DE MENDOZA: DIAGNOSTICO SOCIO-ECONOMICO
PROVINCIAL

4. Horticultura e Industrias Derivadas

Producido por: Ing. Ana Marín

Dirección de Investigaciones y Planificación

Departamento de Planes y Políticas

Buenos Aires, marzo de 1978.

- Diagnóstico del Sector Hortícola -

Provincia de Mendoza.

INDICE

	Pag.
1. HORTICULTURA	
1.1- Posición relativa de la horticultura en Mendoza	1
1.2- Evolución de la superficie cultivada	4
1.3- Participación relativa de cada departamento en la superficie cultivada con las principales hortalizas	6
1.4- Participación relativa de las distintas hortalizas en cada departamento	8
1.5- Sistema de distribución y tenencia de la tierra	9
1.6- Importancia económica del sector	11
2. CULTIVO DEL TOMATE	
2.1- Introducción	15
2.2- Producción - Sector productor	15
2.2.1- Volumen y evolución de la producción provincial	15
2.2.2- Localización de los principales áreas productoras	17
2.2.3- Características de las variedades cultivadas	18
2.2.4- Calendario de producción	20
2.2.5- Destino de la producción	22
2.2.6- Tipos de explotaciones	23
2.2.7- Análisis de la estructura productiva	26
2.2.8- Análisis de los factores que inciden en la produc ción	29

2.3.- <u>Industrialización - Sector industrial</u>	35
2.3.1- Importancia de la Industria conservera mendocina	35
2.3.2- Tipo y magnitud de la Industria del tomate en la provincia de Mendoza. Comparación con otras provin- cias.	36
2.3.3- Estructura espacial de la Industria conservera	39
2.3.4- Concentración industrial	40
2.3.5- Plano de obra ocupada por la Industria conservera	41
2.3.6- Estructura de costos del tomate al natural	44
2.3.7- Análisis de los principales insumos	45
2.3.8- Tecnología	52
2.4.- <u>Área de Mercado y Comercialización</u>	56
2.4.1- Oferta. a- Las regiones productoras y sus interrelaciones dentro del marco nacional	57
b- Evolución futura de la producción nacional	60
2.4.2- Demanda	62
2.4.3- Tomate para Industria	64
2.4.3.1- Mercado de Primera Venta	64
I) Estructura. Caracterización de los participantes	64
II) Canales de comercialización	67
2.4.3.2- Mercado del Producto elaborado	67
I) Mercado Interno	67
II) Mercado Externo	71
2.4.4- Tomate para consumo en fresco	76
I) Mercado local	76
II) Mercado extraprovincial	76
III) Participantes y canales de comercialización	77

2.5- Conclusiones

79

2.6- Apéndice: Gastos de producción de tomate por hectárea

83

1. HORTICULTURA

1.1 POSICION RELATIVA DE LA HORTICULTURA EN MENDOZA

Los cultivos hortícolas, ocupan una superficie que oscila alrededor de las 30.000 has, variando durante los últimos quince años desde 24.092 has en 1960, 27.533 has en 1969, hasta 38.757 has en 1974.

Cabe destacar que esta cifra no se puede precisar con mucho detalle, - pues es conocido que los cultivos anuales sufren variaciones a veces considerables por un sinnúmero de razones, como ser: rentabilidad del sector hortícola con respecto al vitícola, siendo en muchos casos la horticultura el paso intermedio hacia la implantación de viñedos; utilización del agua para cultivos más rentables como el recién mencionado; capacidad de recuperación económica del sector productor ante años con alguna contingencia en la producción o su comercialización ya sea para consumo en fresco o industria, régimen de tenencia de la tierra - en el sector, etc., cuestiones que se analizarán más en detalle en el análisis por producto.

En cuanto a la importancia relativa de la superficie hortícola, considerando el último registro censal de 1974, se ubica en tercer lugar, - ya que el 62,9% del total de la superficie cultivada en Mendoza corresponde a la vid, seguida por frutales (13,4%) y luego hortalizas (10,5%) -Ver Gráfico N° 1 -.

La participación precedentemente señalada, varía según las zonas y/o departamentos.

/...

Generalizando se puede decir que, la superficie vitícola es la que predomina en todas las zonas. Sin embargo en la zona Centro-Oeste (Departamentos de San Carlos, Tunuyán y Tupungato) si bien la vid ocupa el primer lugar (31,1%), tienen mucha importancia los frutales (27,4%) y las hortalizas (22,6%).

Para ilustrar la composición de la superficie cultivada en la provincia se presentan los cuadros nos. 1² y 3 y Gráfico n° 1.

Si se mide la importancia económica del sector a través de su valor agregado, la horticultura es la segunda actividad agrícola en la provincia.

En 1974, representó el 14,3% del valor agregado por la agricultura, frente a una participación del 73,3% correspondiente a la vid y 4,6% de los frutales.

Esta ubicación debe hacerse a sabiendas que el valor agregado agrícola y el correspondiente a las industrias de base agraria constituyen el eje alrededor del cual se mueve la economía mendocina, pero fundamentalmente es el sector vitícola el que mayor incidencia tiene en las fluctuaciones del producto bruto de la provincia (1).

/...

(1) Clarainunt, Ana María. Consideraciones acerca del producto bruto en Mendoza, Univ. Nac. de Cuyo, Fac. de Ciencias Económicas, Serie Cuadernos, Sección Economía, N° 101 (Mendoza, 1971).

En el Cuadro N° 11, se pueden observar las cifras del valor agregado agrícola de 1974, separado por distintos tipos de cultivos y desglosado por departamentos.

1.2 EVOLUCION DE LA SUPERFICIE CULTIVADA

En el cuadro N° 1 puede observarse la evolución seguida por la superficie cultivada con hortalizas, por especie y departamento, según los datos censales de 1960, 1969 y 1974.

En toda la provincia, la superficie destinada a hortalizas ha aumentado en 60,9% desde 1960. De ese incremento, la mayor parte corresponde al lapso entre 1969 y 1974.

Si bien no se poseen datos censales posteriores a 1974, las estimaciones efectuadas por el Registro Permanente del Uso de la Tierra-DEC, para las principales hortalizas, permiten afirmar, que ninguna de las campañas posteriores ha alcanzado el pico de 38.000 has cultivadas en 1974.

En el cuadro N° 5 se puede observar la evolución de los últimos años, aunque estas cifras no son comparables con el cuadro anterior, puesto que faltan las estimaciones de las hortalizas agrupados en el rubro "Otros".

Continuando con el análisis de los datos censales, que son los únicos disponibles a nivel de departamentos, se puede observar que la zona que ha experimentado el aumento más grande es la Noreste, donde se ha quintuplicado la extensión destinada a hortalizas. Le siguen en orden de importancia la zona Este con un incremento del 276,4%, el Gran Mendoza con 238,6% y la zona Centro-Oeste que aumentó en 76,5%. La zona Sur es la única que ha reducido la superficie hortícola.

/...

En cifras absolutas el mayor incremento entre 1960 y 1974 corresponde al Gran Mendoza con más de 8.000 has seguida por la zona Centro-Oeste que adicionó 6.000 has en ese lapso. Estas zonas junto con la zona Sur, son las principales áreas hortícolas de la provincia. (ver cuadro Nº6)

En cuanto a la evolución por tipo de especie entre 1960 y 1974, aumentó la superficie con ajo en 245,4%, siguiéndole en orden de importancia la cebolla con 132,4 % y el tomate con 104,6%.

En los años posteriores, tanto el ajo como la cebolla si bien redujeron parcialmente su superficie, la han vuelto a incrementar notablemente en esta última campaña (1977-78).

No sucede lo mismo con el tomate, que a partir de 1974 reduce su superficie, oscilando alrededor de las 10.000 has en los últimos años.

Entre las otras especies principales, la papa, el pimiento y el zapallo, ocupaban menos superficie cultivada en 1974 que en 1960. La misma se sigue reduciendo en las campañas siguientes.

1.3 PARTICIPACION RELATIVA DE CADA DEPARTAMENTO EN LA SUPERFICIE CULTIVADA CON LAS PRINCIPALES HORTALIZAS

En el Cuadro N° 1 aparecen los porcentajes que cada departamento representa en el total provincial, en cuanto a superficie cultivada con las principales hortalizas, según el Censo 1973-74.

Se destaca la zona Centro-Oeste que posee el 36,3%, de la superficie hortícola provincial seguida por el Gran Mendoza con 29,4%. En tercer lugar figura la zona Sur, con casi la quinta parte del total provincial, y en último término están las zonas Este y Noreste con 7,2% cada una.

En tomate y pimiento las principales zonas productoras son la Centro-Oeste y Sur, destacándose el departamento de San Rafael con el 25,1% y 30,9% de las respectivas superficies provinciales cultivadas con esas hortalizas.

En este departamento se encuentran a su vez el mayor número de establecimientos de la Industria de conserva.

Las zonas de Centro-Oeste y Gran Mendoza son las principales productoras de papa, repartiéndose el 55% de la superficie plantada entre los departamentos de Tupungato y Luján.

El ajo y la cebolla se producen en su mayor parte en el Gran Mendoza, - siendo el departamento de Luján el primero en ajo (32,3%) y el segundo -

/...

7

en cebolla (18,2%). Por su parte Maipú es el primero en cebolla (21,6%) y el segundo en ajo (19,7%).

San Carlos sobresale por su superficie cultivada con zapallo (55,4%).

En cuanto a otros cultivos secundarios: la acelga, el alcaucil y las arvejas se dan especialmente en Las Heras; la chaucha en Luján; el choclo en San Rafael y Guaymallén, donde también es importante el cultivo de lechuga; el melón y la sandía en Lavalle y la zanahoria en la Zona Centro-Oeste.

1.4 PARTICIPACION RELATIVA DE LAS DISTINTAS HORTALIZAS EN CADA DEPARTAMENTO

El Cuadro II° ilustra sobre la importancia relativa de cada hortaliza en la superficie hortícola departamental.

Tanto a nivel provincial como zonal, con excepción del Gran Mendoza, el tomate ocupa el primer lugar, llegando al 72,7% en la zona Sur. En cuanto a los departamentos en particular también sobresale la superficie con tomates, con excepción de La Paz, Malargüe, Tupungato y los departamentos del Gran Mendoza (salvo Godoy Cruz). El caso más notorio es el de General Alvear, donde el tomate ocupa el 83,4% de su superficie hortícola.

A nivel provincial el segundo lugar es compartido por la papa, la cebolla y el ajo, variando evidentemente su importancia según la zona y/o departamentos.

la papa se ubica en primer término en Malargüe, Tupungato y Las Heras.

Al ajo le corresponde la mayor participación en Guaymallén y Luján, en tanto que en La Paz y en Maipú la proporción más grande es la de cebolla.

1.5. Sistema de distribución y tenencia de la tierra.

Para analizar la conexión existente entre cantidad de explotaciones que poseen el rubro hortalizas como principal y la superficie ocupada por las mismas, según estratos de tamaño, se presenta el cuadro N° 10.

En el mismo se puede observar que predominan las explotaciones de hasta 10 has., representando el 79,05% sobre el total. Sin embargo, la superficie abarcada por las mismas es sólo el 27,06% del total explotado.

Si se considera solamente el primer estrato que corresponde a las explotaciones de hasta 3 has. resalta una atomización mucho mayor, ya que el 43,9% del total de explotaciones se asienta en sólo el 7,3% de la tierra cultivada.

La alta concentración de predios en las escalas mencionadas, está compuesta por pequeños productores que cultivan diversas hortalizas en pequeñas parcelas para abastecer el consumo del Gran Mendoza, ya que estos son los que fundamentalmente poseen el rubro hortalizas como principal.

Es el caso de Guaymallén y Maipú que presentan el 64% de las explotaciones dedicadas a hortalizas que tienen entre 1 y 3 hectáreas. (1)

Como se vió anteriormente, en esta zona predominan además de las hortalizas para abastecer el consumo local, el ajo y la cebolla, que son proporcionalmente más intensivas en capital y mano de obra, cultivándose por lo tanto en pequeñas superficies.

En la zona Centro Oeste (Valle de Uco), hay una diferencia notable con

(1) Diagnóstico Regional de Mendoza y San Juan, INTA, 1974.

al tamaño respecto/de las explotaciones, siendo de mayor predominio los predios a partir de 20, 50 y 100 hectáreas. (1)

Parte de esta distribución se debe a que en esta zona predominan los cultivos de tomate y papa, relativamente más extensivos que el ajo y la cebolla, por lo cual se cultivan en superficies en comparación mayores.

Una tendencia que se observa ultimamente, es la concentración de propiedades agrícolas en grandes explotaciones que se dedican a producir determinadas especies hortícolas, logrando grandes promedios de producción al tener mayor tecnificación y medios económicos suficientes.

Analizando el régimen de tenencia según estratos de tamaño, en el cuadro N° 11 se observa el predominio en general del régimen por administración (67,55% de las explotaciones), ocupando el segundo lugar la aparcería (21,80% de las explotaciones), siendo las restantes poco significativas.

Esta tendencia se acentúa tanto en el primer estrato -0 a 3 has.- como en los dos últimos -más de 50 has.-, conformando una estructura polarizada, donde por un lado existe un gran número de pequeños propietarios junto a un reducido número de grandes propietarios.

El mayor predominio de aparceros se da en el estrato medio -10 a 20 has.- representado de alguna forma el tamaño mínimo deseable para este régimen de tenencia, aunque evidentemente variará según el tipo de cultivo.

Una apreciación más exacta para caracterizar la horticultura de Mendoza surge

(1) Diagnóstico INTA - 1974.

al analizar el cuadro N° 12, donde aparece la superficie ^{cultivada} / con las principales hortalizas según régimen de tenencia. Se observa en el total la misma importancia relativa entre propietarios y aparceros, repartándose por mitades el total de la superficie cultivada.

Sin embargo esta situación cambia según el cultivo.

Tratando de explicar la situación para las principales hortalizas, se observa que en tomate predomina el régimen de propietario. Esto se debe probablemente a dos razones: por un lado es un cultivo proporcionalmente menos intensivo en capital y mano de obra, por lo que y sobre todo en situaciones ventajosas del mercado muchos productores propietarios se deciden a cultivarlo.

Por esta misma razón es el cultivo por excelencia en la etapa de transición de puesta en marcha de un predio que provee para el futuro la implantación de cultivos permanentes más rentables: vid, frutales.

En cambio, el ajo y la cebolla, son cultivos muy exigentes en mano de obra, siendo este recurso y escaso, predomina el régimen de aparcería.

En el cultivo de la papa se da una situación particular. En este caso los agentes de comercialización -acopiadores-mayoristas- son propietarios de grandes extensiones de superficie, que explotan mediante la modalidad de doble aparcería.

1.6. Importancia económica del sector.

Las industrias manufactureras constituyen el primer rubro del valor agregado provincial. En 1974 representaron el 23,7% del producto bruto interno y en 1975 el 31,4%. (Ver cuadro N° 13).

Su importancia deriva fundamentalmente de la industria del vino y de la producción de derivados del petróleo, ocupando a nivel provincial el primer y segundo lugar respectivamente, quedando en tercer lugar la industria alimenticia (Ver cuadro N° 14).

Sin embargo en la zona sur el más relevante es este grupo por la preponderancia que allí tiene la industria conservera.

Si bien no se poseen datos de estos últimos años el envasado y conservación de frutas y legumbres representó en promedio en el período 1968-71, el 8% del valor agregado industrial.

La elaboración de tomate contribuye con el 45% del valor agregado por la industria conservera. (1)

El sector agropecuario es el segundo en importancia dentro del producto bruto provincial, aportando en promedio durante el período analizado el 16,5%.

En el cuadro N° 13 se puede observar la evolución del valor agregado agrícola y las continuas oscilaciones, característica inherente a esta actividad.

En el cuadro N° 4 se observa la participación de los diferentes cultivos en el valor agregado agrícola. A nivel provincial la Horticultura, con el 13,7% para el año 1974, ocupa el segundo lugar luego de la vid.

En Tupungato ese porcentaje se eleva a 42,3% y en San Carlos al 35,6%.

(1) Facultad de Ciencias Económicas UNC - Bolsa de Comercio de Mendoza.

"Estudio Socioeconómico de los Departamentos de la Provincia de Mendoza". 1975/76

En cuanto a la evolución del aporte de la horticultura al PBI del sector varía considerablemente de un año a otro, lo que se observa en el cuadro N° 13, aumentando los últimos años, sin llegar a los niveles originales.

Son muchos los factores que inciden en estas variaciones tal como se explicará más adelante.

Para analizar el valor agregado con que cada departamento contribuye al valor agregado hortícola provincial, se han tomado las estimaciones hechas a tal efecto por el "Estudio Socioeconómico de los departamentos de la provincia de Mendoza" Síntesis actualizada 1975/76 - Facultad de Ciencias Económicas UNC - Bolsa de Comercio de Mendoza.

Los valores figuran en el cuadro N° 16.

Se han tomado las cifras suministradas por la D.E.C. para cada especie a nivel provincial y han prorrateado según las hectáreas cultivadas por departamento.

Como puede advertirse, por el criterio de prorrateo adoptado, la importancia relativa de cada departamento es la misma que resulta al considerar la participación de cada uno en la superficie cultivada por tipo de hortaliza en la provincia.

La metodología empleada está sujeta a limitaciones, ya que supone que no hay diferencias interdepartamentales en cuanto a rendimientos, insumos utilizados, etc. No obstante, las estimaciones hechas dan una idea aproximada del valor agregado con que cada departamento contribuye al valor agregado hortícola provincial.

Los primeros lugares los ocupan las zonas del Centro-Oeste y Gran Mendoza,

con una participación semejante (35%).

Para los distintos cultivos, los departamentos que sobresalen son los siguientes: ajo, Departamento de Luján (32%); cebolla, Maipú (21%); tomate, San Rafael (25%); papa, Tupungato (27,9%)

Para ilustrar la participación del tomate, principal hortaliza, en el valor agregado hortícola, se presenta en el cuadro N° 17. Se observa claramente la caída en los dos últimos años, luego del máximo alcanzado en la campaña 1973/74.

En el cuadro N° 18, se observa la participación del sector hortícola en la balanza comercial de la provincia.

Evidentemente el principal lugar lo ocupa el rubro uvas y vino, con el 60-70% del valor total de los productos agrícolas vendidos por la provincia.

El segundo lugar lo ocupan las hortalizas y sus productos industrializados, aportando alrededor del 20-24% en los últimos años.

A lo largo de la serie analizada (1955-75), se observa una tendencia creciente, más pronunciada en el último período. Sin embargo mientras aumenta la participación en las ventas de las hortalizas en fresco, disminuye la importancia de las hortalizas industrializadas. Esto se debe fundamentalmente al incremento notable de las ventas de ajo y cebolla a partir de 1972, hortalizas que se destinan principalmente a exportación.

2. CULTIVO DEL TOMATE.

2.1. INTRODUCCION.

Se considera oportuno iniciar este diagnóstico con el cultivo del Tomate, dada su trascendencia económica y social, ya que da origen a una industria de considerable importancia, como lo es la de conservas vegetales.

En el aspecto agrícola solamente, el tomate constituye el rubro de mayor importancia por su valor agregado del ítem hortalizas, 25,3%, representando el 3,62% del valor agregado agrícola y el 0,86% del valor agregado provincial, según datos de 1975. (1)

En los últimos 10 años, el destino del tomate producido por la provincia se repartió, término medio, el 90% para industria conservera y el 10% restante para consumo en fresco.

La elaboración del tomate representa el 75% del Valor de la producción total de hortalizas industrializadas y contribuye con el 45% del valor agregado por la industria conservera (frutas y hortalizas). (2)

2.2. PRODUCCION-SECTOR PRODUCTOR.

2.2.1. Volumen y Evolución de la producción provincial.

El análisis detallado de los volúmenes producidos, tropieza con las discrepancias estadísticas entre los registros de la S.E.A.G. de la Nación y los

(1) Producto Bruto Interno de la Provincia de Mendoza 1975. DEC - Gobierno de Mendoza.

(2) Facultad de Ciencias Económicas UNC - Bolsa de Comercio de Mendoza, "Estudio Socioeconómico de los Departamentos de la Provincia de Mendoza". Síntesis actualizada 1975/76. Tomo I.

datos suministrados por la DEC provincial, que llegan a diferencia de hasta un 100% cuando se considera conjuntamente lo producido para industria y para consumo en fresco.

Pero aún tomando sólo los registros del tomate industrializado, se superan ampliamente los datos oficiales de la Secretaría. (Ver cuadro N° 19).

Tratando de resolver este problema, se optó por los datos provinciales, considerando que dichas cifras se acercan más a las reales, ya que en la mayoría de los casos, concuerdan con las estimaciones realizadas por la Cámara de la Fruta Industrializada de Mendoza.

No obstante se debe aclarar que las mismas están posiblemente algo aumentadas por la entrada de tomate para industria proveniente de otras provincias, especialmente San Juan.

Por esta razón se analizarán los promedios y los porcentajes relativos de producción por zona, más que los valores absolutos.

En el gráfico N° 2 se puede observar que la producción de tomates está sujeta a grandes variaciones anuales, a pesar de lo cual, también se observa tendencia ascendente. El promedio de los 5 últimos años es un 20% superior al promedio del último decenio. En cambio el promedio del último trienio es inferior al del último quinquenio, por las variaciones antes mencionadas.

En cuanto a la superficie cultivada, si bien no se posee una serie completa de estadísticas provinciales, también se puede observar que está sujeta a bruscas oscilaciones en algunos años, llegando a un máximo de 16.865 has. en la campaña 1973-74.

En general se puede decir que la superficie oscila entre 11.000 y 12.000 has.

siendo practicamente iguales los promedios del último trienio y el último decenio.

De lo antedicho se deduce que ha habido un leve incremento en los rendimientos unitarios. (Ver cuadro N° 20).

2.2.2. Localización de las principales áreas productoras.

En el cuadro N° 7 se presenta la distribución de la superficie cultivada, discriminada por departamento y zona, para 1974.

A partir de los valores consignados, se puede deducir que el departamento de mayor área implantada es San Rafael, con 25%, seguido por San Carlos con el 19%, Tunuyán 14,7%, General Alvear 8,2% y Tupungato 5,5%. Sumados estos departamentos representan el 72,70% del área y forman las zonas denominadas Centro-Oeste y Sur.

Observando la evolución de la superficie cultivada en los últimos años (cuadro N° 21), se nota que se va produciendo un importante desplazamiento del cultivo desde la zona Sur, que disminuye en importancia, a la zona Centro-Oeste fundamentalmente, que se convierte así en la principal zona productora (Valle de Uco).

Sin embargo esta zona no tiene practicamente capacidad industrial, ya que la mayoría de los establecimientos se concentran en la zona Sur (Dto. San Rafael).

En las zonas Este y Noreste, también se observa un aumento de la importancia relativa, aunque mucho más moderada.

La participación de cada una de las zonas productivas en el volumen producido

de la provincia, según se trate de tomate tipo perita o del tipo Platense, es la siguiente: (Según estimaciones realizadas por el INTA de Mendoza)

- Centro Oeste: 40 al 50% del total de tomate, casi exclusivamente Perita.
- Sur: 25 al 35% del total provincial, en su mayoría Perita. Completa la producción de tomate Platense.
- Este: 5 al 10% del total provincial, casi exclusivamente Perita.
- Nordeste: 6 al 8% de la producción total, tomate tipo Perita.
- Gran Mendoza: Produce casi el 100% del tomate Platense, cuyo destino es el mercado en fresco y principalmente el mercado consumidor del Gran Mendoza. Aporta el 5% del tomate Perita.

En el mapa N° 1, se observa la localización de las principales zonas productoras.

2.2.3. Características de las variedades cultivadas.

Si bien las cifras de producción consideradas no discriminan las variedades cultivadas en la provincia, pueden tomarse como válidas las estimaciones realizadas por el INTA, que sugieren la siguiente distribución:

tomate tipo Perita, cuyo destino es principalmente la industria, representa alrededor del 90% de la producción del tomate mendocino, mientras que el Platense constituye el resto.

Las Principales características de ambas variedades son las siguientes:

Platense: Se destina fundamentalmente al consumo en fresco local. Por regla general se lo conduce enramado, con altos rendimientos por hectárea.

Es muy resistente al transporte en el estado verde maduro, por lo cual se lo cosecha en este estado de madurez (pintón).

Perita: casi su totalidad se destina para fábrica, pese a que algunas partidas se venden para el consumo en fresco, cuando existe una caída en la oferta del Platense o en razón de los precios relativos. Es más resistente al transporte en estado maduro firme, en el cual se lo cosecha. Se cultiva sin enramar, por siembra directa o por trasplante, práctica esta última que es preferida por los pequeños productores por la seguridad de plantación.

Las variedades tipo perita son las más aptas para el envasado al natural de tomates pelados enteros, destino principal de la Industria mendocina.

El mayor % es ocupado por la variedad Roma. Actualmente se utiliza el Roma Selección la Consulta que es susceptible a la canchrosia bacteriana, enfermedad cada vez con mayor difusión en Mendoza.

La cosecha se termina en pocas recolecciones por lo cual se la recomienda para zonas de heladas tempranas (otoñales).

En condiciones normales de cultivo, el rendimiento se puede calcular en 30.000-35.000 kg/ha., maduración uniforme, más bien concentrada, logrando frutos de color uniforme, rojo intenso, piel firme y pulpa de buena consistencia, características muy importantes para el envasado al natural.

Debido a las cualidades enumeradas, sobre todo a su precocidad, el cultivar Roma prácticamente ha desplazado al clásico San Marzano, cultivado durante muchos años con el mismo propósito.

En los últimos años, gracias a la importante labor realizada por el INTA, se han obtenido y difundido variedades Roma, con resistencias incorporadas. Tal es el caso del Romita resistente a Nematodos y Fossol, resistente a Verticillium, Fusarium, y Nematodos.

Esta última es por lo tanto la variedad más aconsejada, pues si bien en la mayoría de sus características se asemeja al Roma, la aventaja por su triple resistencia. Además en las pruebas de elaboración industrial realizadas por CITIF, se ha destacado por el extraordinario color del producto terminado, considerándose también muy apta para el consumo fresco.

Sin embargo su principal defecto reside en la falta de resistencia a la canchrois bacteriana.

El nuevo cultivar San Marzano, si bien es algo más precoz que el material original y poseer otras características sobresalientes como tamaño, color, consistencia, buena aptitud además para extracto, dentro de Mendoza hay sólo algunas microzonas adecuadas para su cultivo con una estación libre de heladas más larga.

En estas condiciones combinadas con cultivares de maduración más temprana, puede asegurar cierta continuidad en la llegada de materia prima a la fábrica.

Por otro lado, si bien se trata de un material rústico, no ofrece resistencia a las enfermedades comunes de la especie.

2.2.4. Calendario de Producción.

La época de siembra, transplante y cosecha varía según la zona, consignándose a continuación el calendario de producción:

SIEMBRA	Julio y Agosto Septiembre	(Norte y Este) (Oeste y Sur)
TRANSPLANTE	Octubre Octubre y Noviembre	(Norte y Este) (Oeste y Sur)
COSECHA	Febrero, Marzo y Abril (A veces se puede incluir Enero y Mayo).	

FUENTE: INTA-SIPNA y Estructura Regional y Destino de la Producción Nacional.

La producción de Perita se distribuye entre un 10% en febrero, un 60% en Marzo y un 30% en abril, concentrándose la cosecha de la Variedad Platense durante los meses de febrero y marzo. Para ambas variedades las cosechas de abril depende de los años, pues las heladas temporarias que pueden presentarse en este mes afectan seriamente la producción.

El tomate Platense no tiene mayor desarrollo en Mendoza por cuanto el período de producción coincide con el de otras zonas productoras del país, por lo que debe competir en las mismas épocas con regiones más cercanas al mercado consumidor de Buenos Aires y Rosario.

Lo antedicho se puede observar claramente en el cuadro N° 22 y gráfica N° 3.

Al mismo tiempo se da en esta época la mayor afluencia de tomate a los principales mercados mayoristas, por lo cual se obtienen precios más bajos. (ver gráficos N° 4 y 5).

Respecto al tomate Perita, si bien es factible lograr una producción anticipada, hay varias razones que conspiran contra el logro de obtener una oferta más espaciada y regular en el tiempo.

Por un lado la escasez de mano de obra que es absorbida previamente por la cosecha del durazno (fines de diciembre-enero) y entra luego a competir fuertemente con la vid (a partir de fines de marzo).

Por otro lado la inestable situación del mercado del tomate, no presenta estímulos suficientes para la incorporación de prácticas más avanzadas como son los almácigos protegidos.

Además, si bien las principales industrias poseen líneas de producción diferentes para los principales productos -duraznos y tomates al natural- como parte de los procesos son indistintos, éstos también trabajan de acuerdo a la situación del mercado quedando muchas veces relegada la elaboración del tomate a la terminación de la temporada de elaboración de las frutas de verano.

En última instancia lo que se observa, es el carácter secundario que le cabe al cultivo del tomate.

2.2.5. Destino de la producción.

Como puede observarse en el cuadro N° 23 la producción de Mendoza se destina en un 85-90% a las industrias localizadas en la provincia, siendo este destino cada vez más importante.

Del resto, una tercera parte se destina al consumo local en fresco (fundamentalmente Platense) y lo demás sale de la provincia para la misma utilización.

En valores absolutos tanto el consumo local, como la salida en fresco no han sufrido importantes variaciones frente al tomate destinado a la industria, cuyos bruscos cambios responden ampliamente a las variaciones de la producción total.

El tomate que sale en fresco de la provincia, está constituido fundamentalmente por la variedad Perita que en los meses de abril y marzo se envía para los mercados de Buenos Aires y Rosario, Córdoba y Santa Fé.

El destino de la producción para estos mercados se estima que adopta la siguiente

te distribución: (1)

Buenos Aires	70%
Santa Fe	15%
Córdoba	6%
Otras provincias	9%

2.2.6 Tipos de explotaciones.

La metodología para la definición de tipos de empresas tomateras que se consiga a continuación, es la adoptada por el área de producción del proyecto "Sistema de información para el plan nacional de abastecimiento de productos e insumos de origen agropecuario" (SIPNA) que desarrolla el INTA. En dicha área se contempla la necesidad de desarrollar y mantener una asociación de niveles de costos con distintos tipos de unidades de producción, con el fin de analizar el impacto potencial de los precios sobre la distribución sectorial y regional de los ingresos agropecuarios, entre otros objetivos.

Mediante este enfoque se pretende caracterizar las distintas unidades de producción sobre la base de su disponibilidad y acceso a los recursos productivos y a la forma (tecnología) de organización de esos recursos.

Bajo el punto de vista operativo, la selección de empresas tipo se efectuó mediante la construcción de matrices en las que se cruzaron los estratos de superficie, con aquellos atributos que a juicio de los equipos regionales, permitían

(1) FUENTE: INTA (SIPNA. Tomate: Estructura Regional y destino de la producción nacional).

discriminar
/mejor los sistemas productivos del área procediendo a la selección en función del número de casos, y del volumen de oferta del producto correspondiente.

La información utilizada por los técnicos del INTA de Mendoza, para la elaboración de los tipos de empresas tomateras, proviene del empadronamiento agropecuario correspondiente al período 1973/74 realizado por el Registro Permanente de Uso de la Tierra del gobierno provincial.

Se trabajó sobre la base de un muestreo de las fichas de empadronamiento cuyo tamaño alcanzó a 4.071 productores (16% del total provincial) de los cuales 818 cultivaron tomate en el período considerado.

Las variables utilizadas fueron:

Tamaño de la empresa:

Las características ecológicas que condicionan la actividad agropecuaria en la Región cuyana obliga a descartar una categorización del tamaño de la empresa según la superficie total del predio, dado que las unidades de superficie tienen dimensiones económicas totalmente disímiles según se trate de tierras capaces de ser cultivadas por utilización de una cuota efectiva de riego o de tierras áridas no irrigables.

Se utilizó en su lugar la superficie total cultivada del predio por considerarla una variable que indica mejor la dimensión económica de la empresa agropecuaria, distinguiendo tres ~~tramos~~ tramos: de menos de 5 has., entre 5 has. y 20 has. y después de 20 has.

Las otras dos variables utilizadas son Sistema de Riego y Tracción.

Sistema de riego: La provisión total de agua de superficie para el riego en la provincia de Mendoza no resulta suficiente para abastecer a la superficie cultivada actual, por lo que se está extrayendo agua del subsuelo en muchas explotaciones para complementar la cuota de agua necesaria a los cultivos realizados o aún para poner en funcionamiento nuevas unidades de producción para las que no existe cuota disponible del sistema de riego de superficie. Existen por tanto tres situaciones claramente diferenciadas según el sistema de riego que aplique la unidad de producción, según se abastezca de una sola de las dos fuentes de agua tendrá por lo tanto o riego de superficie o riego subterráneo; o utilice ambas fuentes en la misma explotación para regar, teniendo así un sistema de riego mixto.

Si bien el sistema de ^{distribución} ~~destinación~~ del agua en la superficie a ser irrigada no difiere según la fuente de agua que se utilice, sí pueden existir diferencias notables entre el costo del bombeo de agua subterránea hasta la superficie y el canon de riego, que el productor paga por la disponibilidad del agua de superficie o aún, si se quiere, entre aquel costo y el costo real en que Agua y Energía incurre para entregar esa misma agua, si difiere con el canon que se cobra al productor. Este hecho podrá generar así una diferente estructura de costos para cada una de las tres situaciones; las que, deberán ser tenidas en cuenta dado que aún cuando el 57% de los productores utilizan sólo agua de riego superficial para el 44% de la superficie total cultivada con tomate, no dejan de tener importancia las otras dos situaciones; el 26% de los productores tienen un sistema mixto de riego y el 29% de la superficie con tomate mientras el 17% restante de los productores riega sólo con aguas subterráneas y tienen el 27% de la superficie cultivada con tomate en la provincia.

Tacción: El grado de mecanización introduce también importantes diferencias en la estructura de costos de producción distinguiéndose dos niveles que se

pueden detectar fácilmente por uno de sus componentes: la tracción utilizada. Así el 66% de los productores, con el 48% de la superficie cultivada de tomate utilizan tracción a sangre mientras que el tractor es utilizado por el 34% de los productores con el 52% de la superficie destinada al tomate.

2.2.7. Análisis de la estructura productiva.

En el cuadro N° 24 se presenta un resumen de la distribución de los casos (porcentaje de productores) y la distribución del Volumen de oferta (porcentaje de hectáreas dedicadas al cultivo de tomate) según las aperturas de las tres variables definitorias mencionadas:

Tamaño, Sistema de riego y Tracción.

Se agregan además otras características adicionales detectadas en el estudio de la muestra:

Tipo de tenencia, Superficie dedicada al tomate por predio, tipo de conducción, Variedad y Destino.

En primer lugar se observa una elevada asociación entre el grado de mecanización y el tamaño de la empresa.

El 88% de los productores del estrato de menor tamaño y el 64% de los productores del estrato intermedio utilizan tracción a sangre mientras que el 76% de los productores de más de 20 has. utilizan el tractor. Si se analiza la superficie cultivada con tomate para la asociación mencionada se llega a la misma conclusión.

Considerando en conjunto los productos del menor estrato y el intermedio, representan el 87% del universo con el 60% de la superficie total cultivada con tomate.

Se detecta aquí uno de los principales problemas de la estructura productiva: la pequeña extensión de los cultivos en general, que impide la mecanización de las labores, operando por lo tanto a mayores costos unitarios.

Un análisis similar considerando al sistema de riego en cada uno de los estratos de tamaño, demuestra una fuerte asociación en el estrato de menos de 5 has. donde el 69% de los productores riegan exclusivamente con agua de superficie y tienen también el 69% de la superficie cultivada con tomate en el estrato. También se asocia al riego de superficie, aunque no con la misma fuerza, el estrato intermedio entre 5 has. y 20 has.; en efecto, en esta categoría se encuentra el 57% de los productores con el 52% de la superficie cultivada con tomate. No sucede lo mismo entre los productores de mayor tamaño donde no se dan diferencias importantes en la distribución para cada una de las tres alternativas: el 35% de los productores de este grupo tienen riego superficial con el 26% de la superficie; el 38% de los productores riego mixto y el 44% de la superficie y el 27% de los productores, riego subterráneo y el 30% de la superficie tomatera.

Este análisis estaría indicando de alguna manera que la incorporación de nuevas áreas de cultivo del tomate en Mendoza se está haciendo a costos unitarios crecientes debido al riego subterráneo (Ver apéndice: Costos de Producción por hectárea); por lo cual la tendencia para compensar este fenómeno es un aumento en el tamaño de las explotaciones y la utilización de maquinaria. Esto surge al observar que en el tercer estrato el 74% de la superficie es regada por riego subterráneo y/o mixto, pudiendo considerarse como representativa de las áreas recientemente incorporadas.

En cuanto al tipo de Tenencia, se observa que en el estrato menor e interme-



dio predominan los propietarios, mientras que en tercer estrato aparecen también los arrendatarios. Probablemente se deba a que en el tercer estrato se encuentre el tamaño mínimo a partir del cual es económicamente factible producir para los arrendatarios.

La superficie destinada al tomate por predio ^{tipo} no alcanza en ninguno de los casos al 50%. Esto demuestra que el mismo no constituye la meta principal de las explotaciones.

Otra de las razones por las cuales los productores no se deciden a hacer grandes inversiones en el mismo.

El tomate se caracteriza por ser un cultivo predecesor del frutal o la viña, siendo éstas las metas de la planificación de los predios en el largo plazo ya que, por un lado, poseen una rentabilidad promedio superior, pero requieren un desembolso inicial de capital mucho mayor y sus retornos se obtienen diferidos en el tiempo.

Por ser un cultivo anual e iniciador, se ha ido desplazando dentro de la región, encontrándose siempre en mayor proporción en las zonas nuevas (como ya se ha visto al analizar la evolución de la superficie cultivada por zonas).

Esta sería también una de las razones por las que aparece con una asignación de la superficie proporcionalmente mayor en los predios del tercer estrato, si tomamos a los mismos como más representativos de las nuevas explotaciones.

De esta forma el tomate posibilita un ingreso anual que permite el mantenimiento y la ~~evolución~~ evolución del productor hasta que entren en producción otros cultivos permanentes de mayor rendimiento económico.

El proceso descripto no es exclusivo de Mendoza, dándose también en otras provincias como fenómeno de lógica evolución agrícola.

Por otro lado el tomate compete por el uso de los recursos con otros cultivos anuales en promedio mucho más rentables como son el ajo y la cebolla.

La integración de los mismos va a depender de las disponibilidades de capital y mano de obra fundamentalmente, ya que estos últimos cultivos son proporcionalmente más intensivos en el uso de dichos insumos, que el tomate.

Si consideramos el tamaño de la empresa como un posible indicador del nivel de capitalización, encontraremos que en el estrato intermedio, donde se concentran las explotaciones más evolucionadas, el tomate ocupa en porcentaje menor superficie que en los otros dos estratos.

Por último se puede decir que en el estrato menor se concentran las quintas típicamente hortícolas del cinturón de Mendoza, que producen fundamentalmente para el consumo local, entre otros el tomate platense y asignan el resto de su superficie a las hortalizas más rentables, ajo y cebolla, según sus posibilidades.

2.2.8. Análisis de los factores que inciden en la producción.

Al analizar la evolución de la producción de tomates en la provincia de Mendoza surgen a la vista las siguientes características importantes:

- las continuas oscilaciones cíclicas a lo largo de toda la serie.
(Ver variaciones anuales en porcentaje).
- Un aumento considerable que va desde el período 69/70 - 73/74.
(Ver variaciones quinquenales en porcentajes).

-- Tendencia en general ascendente.

(Ver promedios quinquenales móviles) (Cuadro N° 20).

Como la producción es una resultante del Rendimiento unitario multiplicado por la Superficie cultivada, se analizará a continuación como incidieron estos conceptos en las variaciones mencionadas en la producción total.

De los datos que figuran en el cuadro N° 20, a pesar de no contar con una serie completa, se puede inferir que las variaciones en la producción se deben en su mayor parte a las variaciones de la superficie cultivada, ya que los rendimientos han permanecido prácticamente constantes, siendo apenas significativo el incremento de los últimos tres años.

A esto debe agregarse la importante influencia de los factores climáticos, que cada vez hace más aleatoria la producción al incorporarse zonas nuevas de mayores riesgos, lo que trae aparejado una profundización de los ciclos y un impedimento para el incremento de los rendimientos que no reflejan, por lo tanto, algunas de las mejoras tecnológicas introducidas (por ejemplo: variedades).

Superficie Cultivada.

El principal factor que determina el uso del suelo, especialmente cuando se realiza una agricultura diversificada y de tipo comercial, es el retorno neto por hectárea.

En este sentido compiten con el tomate, otros cultivos anuales, fundamentalmente ajo, siendo el más rentable estos últimos años (a partir del 74/75) lo que ha originado un cambio en la asignación de los recursos (Ver cuadro N° 5).

Por otro lado, frente a la alternativa en la provincia de cultivos permanentes más rentables -vid y frutales- a medida que el productor se va capitalizando

dedica menor superficie al cultivo del tomate.

A este contexto hay que agregar que la oferta se halla atomizada en un alto grado, más las características propias del cultivo -anual-, adaptable a una gran variedad de condiciones, técnicas suficiente/^{mente} conocidas-etc.- permiten la entrada y salida de productores ocasionales que reaccionan ante el precio del producto con un rezago de un año. Esto origina aumentos notables en la superficie cultivada, lo que generalmente se traduce en crisis de sobreproducción ante una demanda determinada con la consecuente caída de los precios y la repetición del ciclo, mientras no se produzcan modificaciones en otros de los factores que determinan el funcionamiento del mercado.

Si bien este fenómeno cíclico se observa con diferente intensidad a lo largo de toda la serie, en el período comprendido entre las campañas 1970/71 y 1973/74 se da un incremento sostenido de los precios (Ver cuadro N° 51) y de la superficie cultivada, aumentando casi en un 100% tanto los precios, como la superficie y la producción.

La razón probable es la expansión industrial con el consiguiente aumento de la demanda.

Rendimientos:

El rendimiento permaneció prácticamente constante a lo largo de la década, notándose una tendencia ascendente los últimos tres años.

De todas maneras las mejoras obtenidas están muy lejos de los rendimientos alcanzados en otros países productores, cuyo avance en los aspectos tecnológicos y de manejo cultural del cultivo les permitió acceder a niveles de producción

más elevados.

En tanto la Argentina logra una producción promedio por ha. cultivada de 18.500 kg., Itali consigue 30.500, Portugal 36.000, Grecia 36.200 y Estados Unidos 41.500. En términos de evolución de la productividad media en el tiempo, considerando los rindes de los años 1966 y 1975; La Argentina pasó de 16.800 kg/ha. en 1966 a 18.500 kg/ha. en 1975; mientras que Grecia creció de 18.200 a 36.200 kg/ha.; Italia de 26.200 a 30.500 y Estados Unidos de 28.400 a 41.500. (Ver gráfico N° 6).

A su vez de lo antedicho surge que los rendimientos de la provincia de Mendoza están por debajo del promedio nacional.

El tamaño de las explotaciones, el carácter transitorio del tomate y la inestabilidad del mercado, son los principales factores que atentan contra la incorporación de Tecnología y un manejo más racional del cultivo.

Al analizar la estructura productiva se vió el bajo grado de mecanización existente, lo que implica una deficiente preparación de las tareas con su consiguiente incidencia en los rendimientos y en los costos.

Por ser el cultivo de tomate, en general, de carácter transitorio, no se observa la rotación mínima deseada, siendo muy importante no repetir el cultivo de esta hortaliza en el mismo terreno durante dos años consecutivos, para evitar los problemas sanitarios comunes de la especie, la extracción unilateral de nutrientes, etc.

Otros países productores, por ejemplo Italia, observan en general una rotación de cuatro años.

Debido a la misma situación, no todos . . . ajustan con suficiente precisión las diferentes prácticas culturales: densidad de plantación, épocas y tipos de cuidados culturales necesarios, etc.; Evidentemente lo que no se hace bien y/o a desatiempo puede acarrear sensibles pérdidas en la producción.

La desfavorable relación precio insumo/producto para cierto pesticidas y/o fertilizantes que se dió la mayoría de las veces impide, la adopción generalizada de éstas técnicas.

La correcta elección de las variedades es otra cuestión fundamental, dada la diversidad de zonas donde se cultiva el tomate.

En este aspecto, tal como se mencionó anteriormente, el INTA, ha contribuido notablemente con la creación de variedades adaptables a zonas con diferentes períodos de heladas y resistentes a algunas de las enfermedades más comunes.

Sin embargo la labor continúa, ya que es necesario incorporar resistencia a otras enfermedades y adaptar a la zona variedades de maduración concentrada aptas para cosecha mecánica.

Una de las enfermedades -cancrosis bacteriana- que mayores estragos causa a la producción de tomate, no posee hasta el momento variedad resistente, ni control terapéutico. Sin embargo se puede solucionar indirectamente mediante la siembra directa, que al mismo tiempo provoca una reducción de los costos y en consecuencia mayores ingresos. Sin embargo ésta es una práctica todavía no incorporada totalmente por el sector productor.

Por último, la escasez de mano de obra en la provincia y la competencia por el uso de la misma en épocas críticas, muchas veces no permite una cosecha o-

portuna y cuidadosa. Esto trae aparejado perjuicios para la planta que debe continuar su producción, y una consiguiente merma en los rendimientos. También para el producto cosechado que no llega en perfecto estado de sanidad y conservación, en detrimento de la calidad del producto industrializado y del costo del mismo, ya que tomates de calidad uniforme sufren una insignificante merma en el proceso de elaboración y por lo tanto tornan al mismo más económico.

Por lo tanto esta etapa del cultivo es la más crítica, donde la escasez de mano de obra juega un papel decisivo en los rendimientos, la calidad y el costo.

Según apreciaciones recibidas de parte de industriales, existe la inquietud de incorporar cosechadoras mecánicas, para no estar supeditados a la existencia de braceros. Se están llevando a cabo evaluaciones técnicas y económicas para su concreción por parte de firmas privadas.

De cumplirse este proyecto, sería necesario tener en cuenta las implicancias que acarrearía, tales como incorporación de nuevas variedades de maduración concentrada, sistema de conducción del cultivo, sistematización del riego, realizar cultivos en grandes extensiones, evaluar si la industria está capacitada para recibir grandes y constantes volúmenes de materia prima, etc.

La amplitud de éste tema sería material para un estudio exclusivo y profundo.

2.3. INDUSTRIALIZACION. SECTOR INDUSTRIAL.

2.3.1. Importancia de la Industria Conservera mendocina.

Según datos suministrados por la DEC, el valor agregado por esta actividad representó el 1,7% del valor agregado provincial en 1974 y el 2,6% en 1975. Cabe destacar que esta industria es la tercera en importancia en Mendoza, después del vino y de los productos derivados del petróleo.

Como no se cuenta con la información compilada a nivel departamental, se ha tomado la estimación realizada por el "Estudio socioeconómico de los departamentos de la provincia de Mendoza" (1), para 1974 donde prorrataron la cifra provincial entre los departamentos según el porcentaje que a cada uno le corresponde en el valor de la producción conservera. Este último se ha calculado sobre la base de las unidades producidas multiplicadas por precios promedios de los distintos productos.

En el cuadro N° 25 se consignan las cifras estimadas, en precios corrientes de 1974. la zona Sur tiene la mayor participación, con el 38,3% del valor agregado por la industria conservera en Mendoza, seguida por la zona Este. San Martín y San Rafael son los departamentos que revisten mayor importancia.

La hortaliza que más se industrializa en la provincia es el tomate, que representa las tres cuartas partes del valor de la producción de hortalizas y aproximadamente el 45% del valor agregado de la industria conservera (hortalizas y frutas).

El departamento que industrializa mayor cantidad de esta hortaliza es San Rafael, el que participa con el 36% del total provincial, seguido por San Mar-

(1) Facultad de Ciencias Económicas, UN Cuyo -Bolsa de Comercio de Mendoza, ;
Síntesis actualizada 1975/76.

tín que insume el 23,4% del tomate industrializado en Mendoza. En orden de importancia se ubican luego General Alvear y Godoy Cruz.

2.3.2. TIPO Y MAGNITUD DE LA INDUSTRIA DEL TOMATE EN LA PROVINCIA DE MENDOZA.

Comparación con otras provincias.

La industrialización del tomate se desarrolla principalmente en las provincias de Mendoza, Río Negro y San Juan. Los tres productos principales de esta industria: "tomate natural", "Extracto doble", y "extracto triple", han sido elaborados en dichas provincias con diferente magnitud. Como primera aproximación las cifras en toneladas de producto obtenido de los tres procesos en Mendoza, Río Negro y San Juan fueron, entre 1969 y 1974, las siguientes:

TOMATE INDUSTRIALIZADO. TONELADAS DE PRODUCTO OBTENIDO⁽¹⁾ Y NUMEROS INDICE.

AÑO	PRODUCTO	INDICE
1969	58.403	100
1970	69.730	119
1971	60.990	104
1972	94.246	161
1973	75.125 (2)	129
1974	113.000	193

(1) Incluye "tomate al natural", "extracto doble" y "extracto triple".

(2) Excluido Río Negro por falta de información.

FUENTES: Mendoza: DLIE Y CFIM - Río Negro: CFI - San Juan: Informante calificado.

Tomado de "Estudio Integral de la Industria Conservera Nacional"

Sector Industrialización, CFI, Dirección de Operaciones, Dto. Industria, Comercio y Producción. 1977.

Puede observarse claramente el aumento notable en el volumen elaborado, registrado en el año 1974.

La industrialización del tomate en la provincia de Mendoza se especializa en la elaboración del "tomate al natural" representando este alrededor del 85 al 90% del total del producto industrial obtenido.

Mientras la provincia de Río Negro, se especializa en la elaboración de "extractos", constituyendo estos entre el 50 y el 70% del producto total obtenido (Ver cuadros N° 26 y 27).

Los diferentes volúmenes de materia prima sometida a industrialización permiten apreciar la dispar importancia de las principales provincias productoras de tomate industrializado.

Es notoria la preponderancia de la provincia de Mendoza, cuya industria ha absorbido alrededor del 60% del Volumen total en materia prima.

Junto con Río Negro, han procesado casi la totalidad de la materia prima elaborada por las 3 provincias (Ver cuadros N° 28 y 29).

"La elaboración del tomate^{al}/natural en Mendoza ha tenido un crecimiento casi constante en el período analizado, crecimiento que se acentuó aún más en los últimos años de la serie. (Cuadro N° 30).

El tamaño de envase que más se utilizó fué el de 1/2 kg. iniciándose a partir de la temporada 1971/72 el empleo de envases de 2 1/2 kg. y 5 kg.

La producción de extracto doble de tomates ha tenido en cambio un desarrollo menos regular, registrándose diversos aumentos y disminuciones a lo largo de

la serie de productos obtenidos. En cuanto a la modalidad de envasamiento de este producto, han prevalecido el de 150 grs. y el de 5 kg. Desde 1970/71 se emplean también envases de 1/2 y 1 kg. y, desde 1972/73, de 200 grs. (Cuadro N° 31).

También la producción de extracto triple de tomates sufrió variaciones de distintos sentidos e intensidad. En cuanto a envases, el de 200 grs. fue utilizado a lo largo del período en forma constante. En cambio, el envasamiento en tambores de 200 kg. para posterior fraccionamiento se interrumpe en 1970/71, comenzando a partir de la temporada siguiente el empleo de envases de 100 grs. y 1 kg. y, desde 1972/73, el de envases de 150 grs. y 5 kg. (Cuadro N° 32). (1)

En el cuadro N° 33 se detalla la cantidad de tomate en fresco que utilizaron las fábricas para distintos usos en la campaña 1974/75.

El 52% se elaboró como "tomate al natural", el 22% como "extracto doble", el 10% como "extracto triple" y el resto se empleó en la elaboración de tomates triturados, jugos y otros usos.

El comportamiento gráfico de la materia prima empleada en cada uno de los procesos y de la producción agrícola provincial, permite observar lo ya señalado anteriormente: la elaboración de tomate al natural ha tenido un crecimiento casi constante, y si bien ha acompañado los aumentos en la producción agrícola con incrementos en la materia prima procesada, no ha acusado el impacto de las disminuciones en dicha producción agrícola cuando las hubo. Por el contrario, en períodos de producción agrícola fluctuantes como el 1966/67 - 1970/71, la industria provincial utilizó un promedio de 45.000 a 50.000 toneladas de materia prima, sin altibajos notables, en la elaboración de tomate al natu-

ral.

La elaboración de extracto doble de tomates, y más aún la de extracto triple, en cambio, sí parecen responder a las variaciones habidas en el volumen de producción agrícola.

La producción mendocina especializada en tomate "perita", tiene como destino industrial principal la elaboración de tomate al natural. De allí que la elaboración de extractos tenga, en líneas generales, carácter subsidiario, desarrollándose marginalmente en virtud de los excedentes o descartes de la industrialización de tomate al natural. Ello hace que esté considerablemente influenciada por la evolución de la producción agrícola.

En el gráfico N° 7 se han representado las series de materia prima destinada a cada uno de los 3 procesos, y la de producción agrícola provincial, que ilustran el comentario precedente." (1)

2.3.3. ESTRUCTURA ESPACIAL DE LA INDUSTRIA CONSERVERA.

La provincia de Mendoza cuenta dentro del total nacional con el mayor número de establecimientos dedicados a la Industria de Conserva de frutas y hortalizas. Según información obtenida de la Dirección de Estadística y Censos, el total de fábricas conserveras de la provincia creció hacia 1967 hasta la cifra de 68 establecimientos. Después de descender en 1970 a sólo 55 fábricas, recuperó el nivel anterior hacia 1974. Los departamentos de San Rafael y General Alvear tuvieron hasta 1970 más del 50% de la cantidad total de establecimientos, seguidos por Guaymallén que por sí sólo detentaba más de un 10% del mismo total. Final-

(1) Estudio Integral de la Industria conservera Nacional, CFI, p. Cit.

nalmente, en 1974, San Martín y Tunuyán, con 7 establecimientos pasaron a tener cada uno un 11% del número de fábricas de la provincia. El cuadro N° 34 ilustra este comentario.

En cierto modo la preeminencia de San Rafael y el crecimiento de la importancia de Tunuyán son coincidentes con el papel que ambos departamentos desempeñan en el total de la producción agrícola provincial. Por su parte la caída de la producción de tomate en el departamento de General Alvear no parece haber afectado sensiblemente a la existencia de establecimientos.

Pero la verdadera estructura espacial de la industria ^{surge} de la producción real de los establecimientos y no del número y distribución de los mismos. En la temporada 1965/66 al 1974/75, la producción de tomates industrializados en la provincia se distribuyó espacialmente como indica el cuadro N° 35.

Así se observa claramente que a lo largo de la década analizada, en el departamento de San Rafael se elaboró casi la mitad del tomate industrializado en la provincia. Sumando el departamento de General Alvear el porcentaje llega al 70%. Estos datos muestran la primacía de la Región Sur sobre el resto de la industrialización provincial.

2.3.4. CONCENTRACION INDUSTRIAL.

En este tipo de industrias hay establecimientos de diversos tamaños, pero hay una tendencia a la concentración en cuanto al volumen producido en un número relativamente pequeño de empresas.

Efectivamente, en el Análisis realizado por el "Estudio Integral de la Industria Conservera Nacional" se concluye que ha habido un proceso de concentra-

ción en el sector, en la última década.

Mientras que 1963 el 9,5% de los establecimientos concentraban alrededor del 70% del valor de la producción total del sector, en 1973, ese mismo porcentaje de establecimientos detentaba más del 75% de ese valor.

Teniendo en cuenta que este proceso se ha dado a nivel de establecimientos, puede suponerse que la concentración ha debido ser más intensa a nivel de empresas".

Del mismo trabajo surge que, para 1974/75, el 60% del total de la capacidad instalada para tomate estaba en manos de 22 firmas, que representan el 32% de los establecimientos.

2.3.5. MANO DE OBRA OCUPADA POR LA INDUSTRIA CONSERVERA MENDOCINA.

"La principal característica es el fuerte carácter estacional. De la totalidad de personal ocupado en cada año, sólo una mínima parte está con carácter permanente, limitándose a 4 o 5 meses el lapso del año en que las cifras de mano de obra empleada adquiere cierta relevancia.

Por otra parte en materia de estacionalidad de la ocupación es necesario diferenciar entre los distintos tipos de empleo que brinda la industria: obrero (con o sin oficio), técnico y administrativos.

Los niveles técnico y administrativo no ofrecen mayores fluctuaciones en el número de ocupados a lo largo de los 12 meses del año. Los cambios bruscos se verifican en la ocupación de mano de obra obrera en los meses de intensa actividad industrial, coincidentes con la época de cosecha de las materias primas. A título de ejemplo, se detallan en el cuadro N° 36 los volúmenes de empleo de

cada categoría, en su evolución a lo largo del año 1973.

Puede verse que del total de 73.641 ocupaciones ofrecidas por la industria en el año, el 71% (51.934) se acumulan en los 5 primeros meses.

Debido a este comportamiento estacional, para analizar la evolución de la mano de obra ocupada se han tomado los volúmenes de empleo promedio mensual, pero limitando el período considerado a los cinco meses del año en que las fábricas trabajan a pleno. Sólo el volumen de empleo de esos meses puede resultar representativo como índice de mano de obra absorbido por la producción.

Las cantidades de obreros, técnicos y administrativos que se detallan en los cuadros siguientes, han sido calculados como promedio aritmético de las cifras de empleo correspondientes a los meses de enero, febrero, marzo, abril y mayo de cada año. (ver cuadro N° 37).

En el cuadro N° 38 se observa la evolución de los tres tipos de empleo en números índices.

El índice del volumen de ocupación de obreros osciló alrededor de un mismo nivel durante los 10 años analizados, al igual que el correspondiente al empleo de personal administrativo que, con excepción de brusco incremento de la temporada 1966/67, no experimentó mayores alejamientos de un promedio de 260 empleados, ó 323 si se considera la ^{cifra} excepcionalmente alta de la temporada 1972/73. La ocupación de técnicos en cambio, a pesar de las bajas considerables que experimentó en 1965/66 y 1970/71, creció considerablemente.

El comportamiento del índice del empleo total es prácticamente idéntico al de ocupación de obreros, por constituir la mano de obra obrera más del 90% de la

ocupación conjunta de los 3 niveles.

Con el objeto de analizar la evolución de la productividad del factor trabajo, se comparará el nivel de empleo con el nivel del volumen físico de la producción del sector. A tal fin se considerará como volumen físico de la producción a la expresión en toneladas del producto elaborado resultante de los distintos procesos, que se detallan en el cuadro N° 39.

De la comparación de los índices del nivel de producción y de la ocupación del sector, surge de manera elocuente la creciente productividad del factor trabajo; tal como se observa en el cuadro N° 40.

En efecto los crecientes volúmenes de producción fueron obtenidos con un nivel de empleo casi constante, registrándose en la temporada 1970/71 uno de los niveles de productividad más altos: con el 86% del personal que ocupó en 1963/64, la industria obtuvo un producto 2,3 veces mayor que el de dicho año.

Aparentemente, esta disminución relativa en la ocupación de mano de obra puede explicarse por un progresivo empleo de tecnologías menos intensivas en el uso del factor trabajo. En tal sentido puede resultar significativo que el comportamiento del índice de empleo de personal técnico haya guardado, con respecto al creciente índice de producción, una mayor coherencia que el índice referido al empleo total. La incorporación de dicho personal técnico puede servir como pauta para estimar la progresiva adopción de técnicas y procesos de elaboración más sofisticados, o la gradual disminución de la importancia relativa de ciertas empresas del sector que aún conservan sistemas de producción casi artesanales, con origen en el nivel casi doméstico en que iniciaron su actividad. En el cuadro N° 41 se compara los índices de producción

y ocupación de personal técnico de la industria.

También queda evidenciado el crecimiento de la productividad, si se considera la evolución experimentada por el producto por hombre ocupado (ver cuadro N° 42)". (1)

2.3.6. ESTRUCTURA DE COSTOS DEL TOMATE AL NATURAL.

"En la industrialización del tomate al natural, el costo de envases es el que tiene mayor incidencia en el costo total de fabricación, (Cuadros N° 43 y gráfico n° 8.) Si bien tiende a disminuir en los últimos años del período analizado (descendió al 35% en el año 1975), el promedio anual de las diez campañas consideradas muestra una participación del 46,6% en el costo de la producción.

Por el contrario, en los últimos años aumenta la incidencia de los rubros Mano de Obra, Etiquetas, y otros gastos de fabricación.

En cuanto a la materia prima, el costo del tomate para industrializar presenta una participación con tendencia creciente hasta la campaña 1972/73 y marcadamente decreciente en los últimos dos años del período considerado. El ciclo 1966/67 presenta la incidencia más baja, 16%, y la más alta se produce en la campaña 1972/73 con el 33,6%.

El promedio en la última década acusa una participación del 25,5%.

Las evoluciones de los valores reales de los insumos y el índice de variación anual correspondiente, pueden observarse en los cuadros N° 44 y 45.

Es destacable la constante disminución del valor del rubro envases en la se-

(1) "Estudio Integral de la Industria conservera" op. cit.

gunda mitad del período, ya que se trata del insumo de mayor peso sobre el total de costos del envasado de tomates. Apparently en el año 1968, el detenimiento del progresivo aumento del precio de ciertos tipos de envases, entre los que se encuentran los envases sanitarios, fue consecuencia de las políticas de precios que debieron adoptar algunas empresas del sector al agudizarse las condiciones competitivas.

En cambio, el costo a valores constantes de la materia prima evoluciona en forma fluctuante, alcanzando el precio más alto en la cosecha 1972/73: 44% más que el del año base. También, en la cosecha 1968/69 se presentaron valores altos, seguramente a causa de la escasez del producto por la falta de agua en las principales zonas productoras de tomate para industrializar.

Por otra parte la mano de obra experimentó un marcado aumento a partir del ciclo 1972/73, llegando al 64% de incremento en el último año del período considerado". (1)

2.3.7. ANÁLISIS DE LOS PRINCIPALES INSUMOS.

Envases:

En el diagnóstico de fruticultura, se incluye el capítulo "Análisis de la Industria de envases" realizada por el "Estudio Integral de la Industria Conservera Nacional".

Por lo tanto aquí sólo se resumirán los principales tópicos que se refieren a este insumo.

Como ya se ha visto anteriormente, este rubro es el que tiene mayor relevancia

(1) "Estudio Integral de la Industria Conservera Nacional" op. cit.

en el costo total del producto industrializado.

La producción de envases está concentrada en pocas empresas. Existen en la actualidad alrededor de 15 fábricas de envases automáticas que son las que provee a la industria conservera de frutas y hortalizas.

En el cuadro N° 46 se observa la participación en el mercado de las principales Industrias de Envases.

Tres de estas empresas poseen aproximadamente el 60% de la capacidad total instalada para la fabricación de envases (cuadro N° 10 del Capítulo: "Análisis de la industria de envases").

La localización de estas empresas se halla concentrada en un 60% en la Cap.Fed. y Gran Buenos Aires, debido fundamentalmente a la posibilidad de abarcar mercados distintos y de estacionalidades diferentes.

No obstante Mendoza cuenta con dos plantas locales: Centenera S.A. y La Colina, ésta última empresa estatal ligada completamente a su industria de conserva.

Por otro lado, seis de estas quince firmas, están integradas ya sea total o parcialmente, mediante vinculación empresarial, con la Industria Conservera:

- "1) Empresas dedicadas exclusivamente a la fabricación de envases: Lombardi S.A., Lital S.A., y Urin y Pepe S.A.
- 2) Empresas fabricantes de envases, y que se hallan vinculadas empresariamente con la Industria Conservera: Centenera S.A. (vinculada a Compañía Envasadora Argentina y empresas del grupo Bunge y Born), Canale S.A. (relacionada con el grupo empresario homónimo, propietario de plantas de envasado en Río Negro y Mendoza y Lanin S.A. (de reciente integración con plantas

conservadoras).

- 3) Empresas dedicadas a la elaboración frutihortícola y que poseen sus propias plantas de fabricación de envases: Pestani S.A. (que vende a terceros los excedentes de producción de envases); Ripoll S.A. (no vende a terceros) y La colina (empresa estatal mendocina, ligada completamente a su fábrica de envasado)." (1)

Demuestra esto un alto grado de integración y concentración en ambas industrias. Evidentemente las economías de escala permiten suponer la necesidad de un tamaño de planta relativamente grande a fin de justificar la implantación de una fábrica propia de envases.

Un concepto que interesa aclarar es la imposibilidad de reemplazar en la industria de conserva los envases de hojalata por otros materiales de uso comercial conocido. En efecto la lata ofrece:

- la resistencia mecánica necesaria para el envasamiento debido a las altas presiones y vacíos que se generan dentro del envase durante dicho proceso;
- cierre hermético inviolable por remachado;
- resistencia estructural para soportar grandes cargas a pesar de su bajo peso;
- impide el deterioro de los productos sensibles a la luz al no permitir el paso de ésta.
- es de bajo costo energético para los procesos de esterilización;
- en ciertos productos el estañado de la hojalata les confiere estabilidad de sabor y color;
- su manipuleo en el proceso de elaboración es sencillo, no provoca pérdidas por rotura y admite las altas velocidades operativas de las actuales fábricas.

(1) "Estudio Integral de la Industria Conservera Nacional....." op. citado.

cas enlatadoras, y

- el ~~almacenamiento~~ del envase vacío como el del producto terminado, no requiere condiciones especiales de "condicionamiento". (1)

Por estas razones, más que la búsqueda de reemplazar al envase metálico, los avances de la tecnología de conservación de alimentos se han dirigido hacia el desarrollo de nuevas técnicas de trabajo (procesos de conservación por congelación, liofilización, radiación, etc.). Aceptando la imposibilidad de sustituir la lata por otro envase, surge como tema principal la incidencia del costo de la lata en el precio de los productos terminados.

Este tema se debe analizar en dos aspectos: el precio de venta del envase del hojalatero y lo que le cuesta el envase a la industria conservera.

Los precios de los envases de hojalata en la Argentina son mayores a los equivalentes del mercado internacional. Se menciona el siguiente ejemplo tomado del artículo: "El envase de hojalata en la industria de conservas vegetales"

... "Una lata para envase de tomates costaba al contado el 21-2-77 en la Argentina U\$S 0,09; en el Brasil U\$S 0,085 y en Estados Unidos U\$S 0,082 ...".

El precio mayor de nuestros envases se debe fundamentalmente a la alta incidencia del valor de la hojalata, que oscila entre el 70-90% del costo total del envase (según los distintos formatos que se elaboran).

Las compras de material de Somisa e importación -que son las fuentes de abastecimiento de los productores de latas argentinos- ya sea por su precio (Somisa) o por los gastos al transportarla y nacionalizarla (importada) superan ampliamente los precios del mercado internacional.

(1) "El envase de hojalata en la industria de conservas vegetales".

En efecto, la hojalata importada está gravada con un derecho arancelario de sólo el 5% cuando se importa con licencia. Pero el total de gastos -derechos, impuestos, fletes, etc.- que se pagan al momento de su recepción ascienden aproximadamente al 46% de su valor FOB (ver cuadro N° 47).

Por otra parte la hojalata de origen Somisa, a partir del período 1972, que es cuando su producción comienza a adquirir cada vez mayor importancia, hasta 1976, acusó precios más altos que la hojalata importada sin recargo. (Ver cuadros N° 2, 6 y gráfico N° 1 del capítulo "Análisis de la Industria de envases" - Diagnóstico de Fruticultura).

Sin embargo para mediados de 1977, no existen diferencias de costo apreciables entre el material de ambos orígenes. La diferencia disminuyó por la elevación de los tipos de cambio y la relativa estabilidad de los precios de Somisa.

Puede estimarse que la proporción de utilización de cada origen oscila alrededor del 50%. Las proporciones son reguladas cada semestre por la Dirección General de Fabricaciones Militares en función de la producción esperada de Somisa y las necesidades totales declaradas por los usuarios. Mediante este sistema de previa compra obligatoria a Somisa según la relación establecida, se otorga a los usuarios la correspondiente licencia arancelaria para el cupo asignado de importación.

El volumen de hojalata que se desee importar por encima de ese cupo, deberá abonar un recargo del 50% sobre el valor CIF.

Cabe señalar como factor adicional de costo, que Somisa por no contar con el necesario equipamiento en su sección de laminación en frío (Propulsora Siderur-

gica, que la provee de bobinas para estañar, se halla en idéntica situación) y para el mejor aprovechamiento de sus instalaciones provee todos los espesores y dimensiones de láminas que se requieren para optimizar la utilización de la hojalata en algunos formatos de envases. Pero, aún así, el fabricante de envases tendrá que utilizarlos para cubrir su volumen de compra obligatoria de hojalata nacional". (1)

Otro factor que influye sobre el precio de venta de los envases de conservas -en comparación con los de producción de otros países- es la mayor incidencia relativa de la carga financiera en la estructura de costos. Ello es consecuencia de las altas tasas argentinas y de ser la venta de envases para conservas de marcada estacionalidad, hecho que obliga a las fábricas de envases a comenzar la elaboración con anticipación, a la cosecha, lo cual se traduce en una acumulación de stocks antes de temporada para hacer frente a esa fuerte demanda instantánea.

Para analizar el segundo punto, lo que cuesta el envase a la Industria de conservas, es importante mencionar que las operaciones de venta a precios de contado o corto plazo son poco frecuentes.

La industria conservera generalmente, requiere un financiamiento cuyo promedio oscila entre 4 y 5 meses por no contar con capital de trabajo y líneas de crédito bancarias en medida suficiente para afrontar su compra de envases y otros insumos de cosecha. En la práctica, este hecho ha convertido al sector hojalatero en un forzoso financiador de la industria de la conserva, asumiendo el papel de intermediario del crédito a tasas que resultan muy onerosas.

Esta deficiencia del esquema financiero desnaturaliza la verdadera función del fabricante de latas, acrecienta su riesgo comercial y encarece las operaciones

(1) "El envase de hojalata en la Industria de conservas vegetales"

de venta de envases (mayor costo que habitualmente se adiciona al precio del envase en lugar de imputarlo a los gastos financieros de la industria, y que otorga ventajas a aquellos conserveros que pueden encarar sus compras de envases pagándoles al contado o a corto plazo).

Este crucial problema financiero, ha llevado por otra parte, la desaparición de pequeñas empresas conserveras y/o absorción por las grandes industrias de envases o conservas.

Por último es importante mencionar que en nuestro país no se han desarrollado en su totalidad los avances tecnológicos de esta industria que sí son corrientes en otros países y que permitirían una economía de costos importante para que las conservas argentinas ^{penetren} a los mercados internacionales. Entre tales avances tecnológicos más importantes, se reseñan los siguientes: (1)

- la utilización de láminas de hojalata cada vez más finas sin que por eso pierda el envase sus condiciones estructurales;
- disminución de los recubrimientos de estaño, que son sustituidos por barnices de alto poder protector;
- la aparición en el mercado de "hojalatas" que reemplazan totalmente al estaño por una fina capa de cromo. Este material más barato tiene cada día mayores aplicaciones;
- la recepción de hojalata en bobinas en lugar de los tradicionales paquetes de hojas, costurar longitudinales cementadas o soldadas electricamente, sistemas de embalajes y transporte a granel, etc., y
- la fabricación de envases de dos piezas (caja y tapa) producido en forma automática y cada vez con mayor velocidad, sustituyendo a los tradicionales de tres piezas (fondo, cuerpo y tapa)..

(1) "El envase de hojalata en la industria de conservas vegetales". op. cit.

Materia Prima

Los principales problemas desde el punto de vista de este insumo son: inestabilidad en la producción tomates, problemas de calidad y rendimientos bajos, por consiguiente costos de producción elevados.

En el capítulo de producción, se analizan los principales factores que determinan esta situación.

2.2.8 TECNOLOGIA:

A pesar de los avances realizados en los últimos años- tal como se vió en el capítulo de mano de obra donde sobresale el crecimiento de la productividad del sector trabajo- la eficiencia de la industria conservera argentina aún se encuentra a mitad de camino en relación a los grandes países competidores.

Si comparamos la estructura de costos de elaboración de tomate al natural de nuestro país con las estructuras de dos importantes productores europeos, salta a primera vista que la diferencia significativa se observa justamente en el rubro mano de obra (Ver cuadro 17^o90)

Considerando, que el salario real no es superior al europeo, si bien existió una importante sustitución en el uso de este insumo el último período, no llegó a igualar los niveles alcanzados en los otros países más tecnificados.

También se puede tomar como ejemplo " la comparación entre las máquinas en acción en la elaboración local, con más de 30 años de uso, y las de los países competidores, que por su diversificación y rendimiento duplican y hasta cuatriplican en efectividad al parque argentino, siendo capaces de procesar de 200 a 400 latas por minuto contra 100 de las del país. (1)

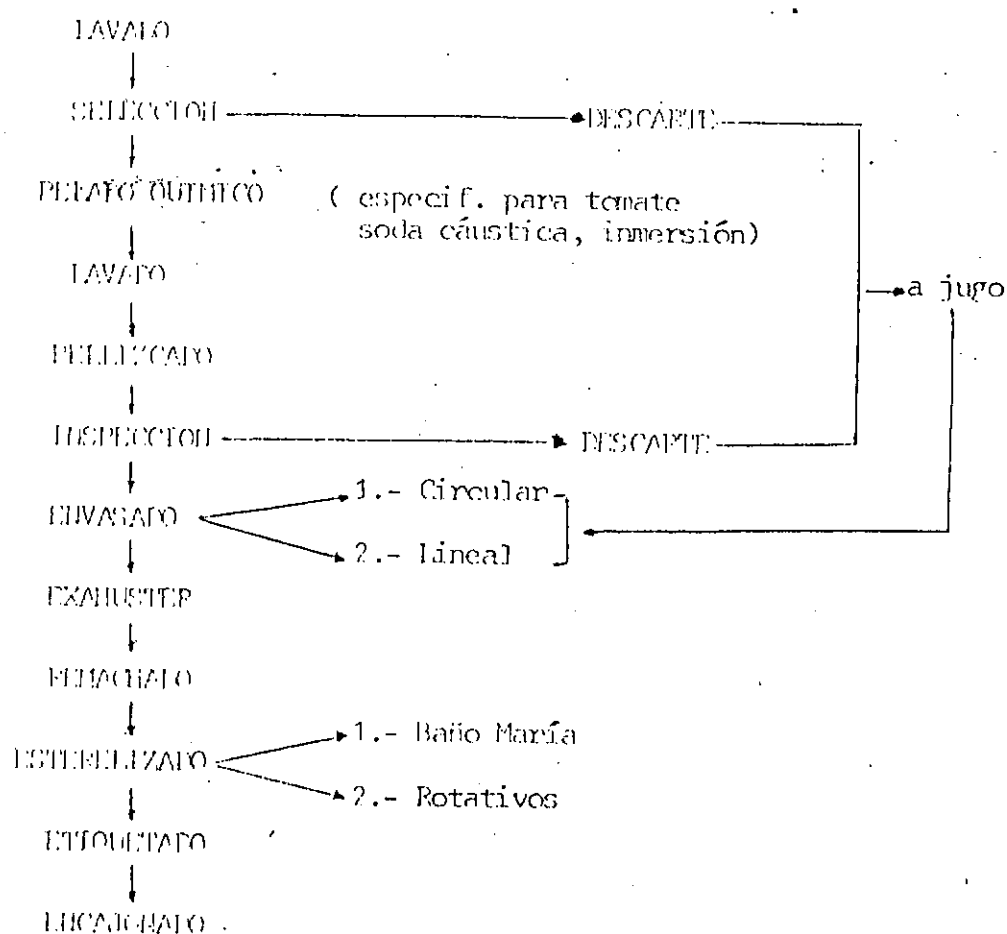
A continuación se presenta un esquema de la principales etapas en la elaboración de tomate al natural.

(1) Informante calificado

Si bien los establecimientos más importantes poseen equipos de pelado químico (existen todavía empresas con sistemas casi artesanales, entre otros el pelado manual), esta etapa continúa siendo el "cuello de botella" ya que dichos equipos están dimensionados en general para una entrada promedio de 4.000kg/hora en materia prima. Por otro lado el proceso de esterilizado rotativo no se ha difundido hasta

PRINCIPALES ETAPAS EN LA

ELABORACION DE TOMATE AL NATURAL



NOTA: Informante calificado

la fecha en la medida en que se utiliza para durazno. Esta innovación además de acelerar el proceso asegura una mejor calidad del producto terminado.

Tanto en la industria marginal como en las más desarrolladas tecnológicamente pueden distinguirse dos categorías: las especializadas y las diversificadas.

Las del primer grupo, altamente estacionales -debe tenerse en cuenta que la producción total de tomate se procesa en 45 días y la arveja en 35- manufacturan un número reducido de productos con un corto ciclo de trabajo -generalmente no supera los 90 días-. Las otras manufacturan una variada serie de alimentos tratando de utilizar sus equipos durante casi todo el año. La experiencia indica que, excepción hecha de los establecimientos fabricantes de especialidades, son los considerados en segundo término los que técnica y económicamente responden a las exigencias del desarrollo actual.

Una estimación promedio anual de frutas, hortalizas y legumbres conservadas, realizada por la Cámara Argentina de Vegetales Industrializados -CAVI- a nivel del país indica que "la industria elabora unos 60.000.000^{de} tarros de 1 kg. de duraznos, 6 millones de tarros de 1 kg. de peras, 35.000.000 de kgs. de mermeladas, 20 y 30 millones de dulces de membrillos y batata respectivamente. Y completa el cuadro productivo de frutas en conservas con damascos. - 500.000 tarros de 1 kg.-; ensaladas y cóctel; pulpas de frutas -10.000.000 de kgs.- y cerezas confitadas. En el rubro frutas desecadas, las ciruelas -10.000.000 kgs.-representan cerca del 50% de la elaboración total; mientras entre las hortalizas y legumbres conservadas pesan con fuerza los 250.000.000 de tarros de 380 grs. de tomates al natural--a los que se añaden 30.000.000 de kgs. de tomates triturados, 90.000.000 de tarros de 150 grs. de extracto

de tomates y 100 millones de tarros de 380 grs. de pulpa y puré de tomates-; 60 millones de tarros de arvejas frescas al natural y 80.000.000 de tarros de conservas de arvejas secas y remojadas (ambas de 220 grs.). El resto lo constituyen la industrialización de pimientos morrones, choclos desgranados -6 millones de tarros de 1/2 kg.-, otras legumbres y hortalizas -10.000.000 de tarros- y 20.000.000 de kgs. de aceitunas de mesa". (1)

Y si se añaden "los concentrados de frutas y cítricos -50 millones de kgs.- y los 15.000.000 de kgs. de aceite de oliva" (1), se tendrá una idea de la diversificación lograda por el sector. Multiplicidad que no obstante se halla lejos -cuantitativamente- de las logradas en los grandes países productores exportadores.

La industria mendoquina no escapa a esta situación general. Un aumento cuantitativo y muchos casos también cualitativo permitiría una mejor utilización de la fábrica, reduciría costos y brindaría mayor estabilidad a la ocupación, además de actuar como motor del desarrollo de otras producciones agrícolas.

Esto requiere dedicar mayores esfuerzos y recursos a los entes del país especializados en la investigación de nuevos productos y tecnologías.

Actualmente se estima que la capacidad instalada para la producción de derivados del tomate, en la provincia de Mendoza, se utiliza en un 60%, ya que puede absorber a pleno unas 300.000 tn. anuales.

De acuerdo al criterio del C.T.I. (Centro de Tecnología Industrial) se admite que una planta pueda trabajar sin problemas posteriores con un 30% o menos de capacidad ociosa, superada esta cifra, la situación puede tomarse crítica.

(1) Conservas Vegetales: Entre signos de interrogación" Informe Industrial julio, agosto 1977.

Por último, según opinión de los propios industriales, faltan adecuados controles de calidad y uniformidad en las partidas elaboradas. Estos problemas de orden técnico afectan en gran medida las posibilidades de exportación, única salida para lograr incrementos importantes en el volumen actual de producción.

2.4. Area de Mercado y Comercialización.

2.4.1. Oferta.

El cultivo del tomate se destaca por su gran plasticidad y puede ser cultivado en casi todo el país, en distintas épocas del año, lo que nos otorga una situación de privilegio, al contar con tomate fresco en todo momento en cantidades suficientes. (Ver cuadro N° 22).

La oferta nacional ha experimentado un incremento importante en la última década. Si se consideran los promedios del primero y último quinquenio, se observa un aumento del 50%. Esto se debe fundamentalmente a la incorporación de nuevas zonas productoras, destacándose en este sentido la provincia de Buenos Aires, Santiago del Estero y Corrientes. (Ver cuadro N° 48).

Sin embargo existe una relativa estabilización en los últimos años, oscilando la producción alrededor de las 500 mil toneladas anuales.

A lo largo de toda la serie se observan variaciones ^{anuales} /más o menos pronunciadas, siendo los principales influyentes las variaciones de precios y los factores climáticos.

La provincia de Mendoza aporta el 18% de la oferta nacional de tomates, según datos del INDEC (Ver cuadro N° 48); Sin embargo si se consideran las estadísticas provinciales tal participación alcanzaría al 27% (Ver cuadro N° 19).

Esta gran disparidad de datos ya se apuntó anteriormente. (Ver cuadro N° 19).

La participación de Mendoza en el Mercado en fresco es pequeña (3,1% de la oferta nacional), debido a que coincide la época de producción con otras zonas más cercanas a los centros de consumo. (Ver cuadro N° 22).

El porcentaje que corresponde a la provincia de Mendoza del total de tomate que se destina para industria en el país, varía según la fuente de datos que se considere.

Según el cuadro N° 49 elaborado en base al INDEC/ ^{el porcentaje} es cercano al 32%.

Según el cuadro N° 29, elaborado en base a los datos provinciales de las principales zonas productoras de tomate para industria, el porcentaje asciende al 60% cambiando evidentemente la importancia relativa de la provincia de Mendoza.

Sin embargo en este capítulo donde se pretende caracterizar la oferta del país, se hace necesario trabajar con la fuente nacional, sin dejar de tener en cuenta los inconvenientes que acarrea la disparidad de datos.

a. Las Regiones productoras y sus interrelaciones dentro del marco nacional.

"Considerando las zonas productoras en su conjunto se pueden distinguir:

- a) aquellas cuya producción se destina primordialmente a la elaboración
- y b) las que se orientan hacia el mercado de consumo en fresco.

Entre las primeras tenemos a Río Negro, Mendoza, Santiago del Estero y San Juan, en ese orden, que contribuyen con aproximadamente un 95% del total del país. Río Negro que aporta alrededor del 45% del total nacional y Mendoza que supera ligeramente el 30% son las dos productoras más importantes, pero mientras la primera se especializa primordialmente en concentrados a partir de la variedad Platense la segunda lo hace en tomates pelados utilizando la variedad Perita. (Cuadro N° 49).

Fuera de las cuatro provincias nombradas en primer término, la participación de las restantes provincias productoras es poco significativa.

El segundo grupo, las provincias productoras de tomate para consumo en fresco, presenta una distribución más equilibrada. Las cuatro provincias más importantes, Buenos Aires, Salta, Jujuy y Santa Fé, conforman algo menos de un 70 % de la oferta total (Cuadro N° 49), existiendo prácticamente en todas las provincias algún volumen de producción proveniente de los cinturones verdes de las principales ciudades. Para la elección de las zonas relevantes se considera no sólo el volumen producido sino el tiempo y secuencia de producción, lo que hace que volúmenes menores puedan tener, en razón de su época de entrada al mercado, un significado económico mayor que los de los superiores en tiempos diferentes. De aquí la inclusión de la producción del NEA, especialmente el tomate correntino.

El calendario de producción para el tomate que se destina a la elaboración es de relativa importancia, ya que el tratamiento industrial permite acumular stocks que aseguran una oferta de mayor continuidad en el año. De todos modos existen algunas zonas productoras, tal como la de Santiago, en la que la localización industrial se debe a la posibilidad de entrar al mercado de manufactura de tomate cuando se agotó el stock del año anterior (noviembre) y aún no han entrado en producción ni Mendoza ni Río Negro, que recién lo hacen hacia febrero-marzo.

Por estas razones se considera fundamentalmente el calendario de producción de tomate para consumo fresco (Cuadro N° 22).

/...

Dentro de las provincias productoras se podrían distinguir tres grupos principales: a) el de las provincias productoras de verano y principios de otoño, formado por Buenos Aires, Santa Fé, Santiago del Estero, San Juan, Mendoza y Río Negro, b) el de las provincias productoras de invierno y principio de primavera, integrado por Salta, Jujuy, Formosa y Chaco, c) el de las provincias que aparecen con su producción entre los períodos abarcados por los dos primeros grupos, cuyo ejemplo más claro es Corrientes, que ocupa el mes de octubre cuando está terminando el grupo b) y aún no empezó el grupo a).

El enlace entre la terminación del grupo a) y el inicio del grupo b) se logra, aparte del aporte realizado por las provincias del grupo c), con el atraso o adelanto de la producción de algunas regiones especiales dentro del grupo a). Es el momento en que inclusive se puede colocar el tomate Perita de Mendoza para consumo en fresco (meses de abril y mayo).

El análisis cuantitativo muestra a los meses de enero y junio como los más abastecidos y a agosto y setiembre como aquellos de menor oferta, esperándose por esas épocas los precios más bajos y más elevados respectivamente. Sin embargo la alta concentración del NOA en el mes de junio puede quedar más extendida entre ese mes y julio si se alarga la producción de Jujuy, disminuyendo el volumen de abastecimiento en el mes anterior. Debe recordarse no obstante que cualquier factor climático que haga adelantar, retrasar o disminuir la producción de alguna zona, puede modificar de manera apreciable este análisis.

El tomate producido en el país se destina al consumo en fresco y a la industria en proporciones de aproximadamente un 55 % y un

45 % respectivamente (Cuadro N° 49).

En cuanto a la producción para fresco, se orientaⁿ hacia las principales ciudades del país, especialmente la Capital Federal y el Gran Buenos Aires, siguiendo Rosario, Córdoba, Santa Fé y Mendoza, para continuar en orden descendente con otras localidades de acuerdo a su tamaño poblacional e importancia económica.

b. Evolución futura de la producción nacional

A los efectos de desarrollar una evaluación de las posibilidades de evolución futura de las áreas productoras habría que distinguir entre aquellas con orientación hacia la industrialización y las / que destinan su producción al consumo fresco.

Entre las primeras aparece como más dinámica la del Río Negro, con una buena infraestructura industrial, existencia de tierras que permiten la expansión del área cultivada y las alternativas de vender para consumo en fresco (Valle Medio e Inferior del Río Negro y Valle del Río Colorado). Mendoza presenta la primera característica, también la segunda aunque no en la misma cantidad pero no la última, estando su futuro mucho más ligado a la evolución del sector industrial. Santiago muestra cierta debilidad en su estructura agro-industrial, que no posee demasiadas ventajas comparativas y sí ciertas desventajas climáticas y edafológicas. (Alto porcentaje de pérdida en la cosecha de diciembre y enero por elevadas temperatura y humedad, alcanzando en algunas caucenas hasta el 50 % de los sembrados. Salinización de los suelos de amplios sectores de la cuenca de riego.

Fronte a la ventaja de entrar antes al mercado con el producto elaborado, se encuentran los altos costos que implica el extenso pe-

riodo de inactividad que soporta la industria conservera en esta provincia.

El tomate sanjuanino se ha dirigido en una cantidad importante hacia la provincia de Mendoza (casi un 60 % de la producción provincial en 1972).

Al entrar en Mendoza en el momento en que ésta se halla en plena producción, permite asegurar que los costos a nivel productos son menores.

La utilización de esta tendencia esta desapareciendo coincidente con la instalación de industrias en aquella provincia, convirtiéndose en una competidora importante de Mendoza.

Respecto al segundo grupo aparecen claras las perspectivas favorables de provincias como Tucumán que hacen de enlace entre dos períodos productivos y aún no han llegado a producir un volumen tal que haga descender los altos precios que existen en esa época. Su única competencia es el tomate paraguayo, que entra amparado con / convenios realizados en el marco de la ALALC.

También han tenido un rápido desarrollo las zonas productoras de Salta y Jujuy, aún cuando esta presión expansiva, impulsada por los comparativamente elevados niveles de precios alcanzados en campañas anteriores, puede ir perdiendo fuerza a medida que la producción va acercándose a volúmenes similares a los de los meses de mayor abasto. Considerando que la tendencia mencionada parece irse acomodando, puede esperarse cercano el fin del crecimiento sostenido de la zona, trayéndose por ciclos de variada amplitud.

En cuanto a Buenos Aires y Santa Fé, Zonas de más antigüedad en la producción, parecen haberse estabilizado alrededor de valores con

Incrementos anuales muy moderados, salvo para campañas excepcionales.

Para concluir y a manera de resumen se puede afirmar que salvo Río Negro y San Juan en el tomate para industria y Corrientes, Chaco y Formosa en el destinado a consumo en fresco, las restantes regiones se han estabilizado o lo harán en el corto plazo alrededor de valores de crecimiento anual relativamente bajos. (1)

2.4.2. La demanda

El total de la demanda para este producto proviene de tres sectores: industria (45-50 % de la producción nacional), consumo interno de tomate fresco (50-55 % del total nacional) y exportación.

Como ya se ha mencionado anteriormente, la estacionalidad de la producción en la provincia de Mendoza y la imposibilidad de competir ventajosamente en el mercado en fresco, determinan que la industria sea la principal demandante (90 %).

La demanda actual para exportación es insignificante, tanto para el producto fresco como industrializado. En cuanto a la demanda potencial, esta sigue siendo irrelevante para el tomate fresco por las escasas posibilidades de colocación de este producto sobre todo teniendo en cuenta el problema del flete, que para un producto de tan escaso valor comercial determina precios no competitivos.

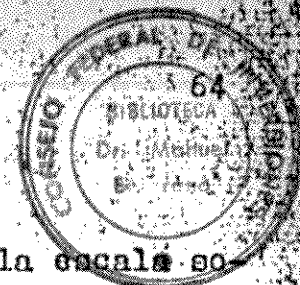
(1) Resultado de: "Tomate, Estructura Regional y Destino de la Producción Nacional" INTA, SIPNA (Sistema de Información para el Plan Nacional de abastecimiento de productos e insumos de origen agropacuario).

Para el producto industrializado solamente existen posibilidades en la medida que se alcance un adelanto en la eficiencia, con la consecuente reducción de los costos y mejoras en la calidad del producto. Esto implica considerar a las exportaciones, no como el paliativo coyuntural que muchas veces mantuvo el sector en su línea de flotación, sino como la medida exacta de su dimensionamiento.

La evolución de la demanda interna total muestra una tendencia creciente aunque acelerada, como se desprende de los datos correspondientes a consumo aparente interno total, recopilados en el "Estudio para el desarrollo integral Valle Medio de Río Negro". De la misma serie de datos se deduce que esta tendencia se debe exclusivamente al aumento en el consumo del tomate para industria, en tanto que el consumo de fresco "per capita" presenta una tendencia de crecimiento que se explica por la creciente sustitución de este producto por el industrializado, más accesible en toda época del año.

En el "Análisis del Mercado Interno" realizado por el "Estudio Integral de la Industria Conservera Nacional", se concluye que si bien el consumo interno de tomate al natural, tiene una tendencia ligeramente creciente, se presenta como competitivo ante el mercado externo, indicando que no hay producción para abastecer distintos mercados sino que la misma tiene destinos en función del nivel de precios obtenido. Esto se observa claramente en 1974, donde se exportó el 51 % de la producción, quedando el consumo interno prácticamente desabastecido al existir precios máximos en el mercado interno (Ver cuadro N° 50 y gráfico N° 9).

En este mismo estudio se concluye que el consumo del tomate al natural presenta una alta elasticidad ingreso para los estratos in-



feriores de la población (los dos primeros tramos de la escala social) y gran elasticidad para los superiores (Ver gráfico N° 10).

La recesión del mercado interno en estas últimos años, consecuencia de la caída del salario real, agrava la crítica situación por la que atraviesa el sector al enfrentar una demanda interna fuertemente recortada.

Por último, obviando las condiciones coyunturales en que se mueve el mercado interno, en la medida en que 26 millones de argentinos tienen una limitada capacidad de consumo, no se puede tomar al mismo como base para una importante expansión de la producción.

2.4.3. TOMATE PARA INDUSTRIA

2.4.3.1. Mercado de Primera Venta

I) Estructura. Caracterización de los participantes.

a) Productores independientes:

La mayoría de los productores actúan en forma totalmente independiente, situación que los torna muy vulnerables por las modalidades propias del proceso de comercialización. En general, se trata casi exclusivamente de pequeños productores (pequeños por el tamaño de sus explotaciones y por la importancia de su producción tomatera que como ya se vio, no es exclusiva), conformando en consecuencia una oferta atomizada.

Existe una carencia de fuentes de financiación propias.

Existe una constante entrada y salida de productores marginales, que reaccionan ante el precio del producto con un año

de ^{re2390} ~~mayor~~ profundizando las típicas crisis de superproducción alternadas con años de producción escasa.

1. solución que aparece por lo tanto en primera instancia, es la organización de los productores.

Sin embargo, pese a los intentos realizados no se han logrado mayores resultados, siendo seguramente una de las causas más importantes, el hecho que no existan muchos productores estables de tomate para industria, tal como se analizó en la sección de estructura productiva.

b) Cooperativas integradas

Como se vio anteriormente, el grado de integración de productores, es muy bajo, sin embargo se destaca la tendencia reciente a formar cooperativas integradas, con proceso industrial. Se pueden señalar las siguientes cooperativas de formación en los últimos años:

- Cooperativa Agrícola y Ganadera " El Manzano Ltda. "
 - Departamento de Tunuyán; 50 socios que aportan 240 has. de cultivo, con una producción de 3.480 tn.
- Cooperativa Productores Unidos de Lavalle Ltda.
 - "COPUL": 17 socios, con 180has. y una producción de 3.380 tn.
- Frutícola del Valle de Uco "COFRUCO" 50 socios, 85 has y 2.540 tn.

Estas cooperativas sólo conforman el 4,5% de la producción de tomate provincial, restando en 95,5% que se distribuyen entre las restantes industrias y el consumo en fresco.

Por lo tanto si bien su importancia potencial es grande, en tanto permiten a los productores retener para sí el valor agregado correspondiente a las restantes funciones de comercialización, como una mayor intervención de los mismos en la deter

minación del precio del producto, en la actualidad, su accionar es poco importante, dado el escaso volumen que manejan.

c) Industria

El sector industrial representa, desde el punto de vista de la comercialización, una demanda concentrada del tipo parcialmente ologopólica en la que, junto a un número reducido de grandes industrias, compitan numerosas empresas pequeñas:

En poder de negociación, está evidentemente concentrado en los grandes establecimientos quienes imponen las condiciones de recepción y pago a los productos en años de grandes producciones.

Las pequeñas industrias, debido al escaso volumen que opera, no pueden influir en el mercado, actuando por lo tanto en forma independiente, tratando de maximizar su beneficio en función de las condiciones impuestas por las grandes industrias.

La demanda de productores determina en función de las posibilidades de colocación futura de los productos elaborados. Como esto resulta relativamente predecible, unido a la importancia de los volúmenes demandado, las grandes industrias poseen una importante función de regulación de la producción.

Los grandes establecimientos están integrados verticalmente con la industria de los envases (punto que se analizó en el capítulo anterior) y últimamente se observa en los mismos una tendencia de integración hacia atrás, realizando cultivos en grandes extensiones o mediante contratos de provisión de insumos y facilidades financieras a productores. No se posee información cuantitativa al respecto.

También debe destacarse en este aspecto, la acción llevada a cabo por la empresa provincial Bodegas y viñedos Ciol E. E.I.C., con su establecimiento La Colina, ubicado en San Rafael,

su importancia como reguladora está condicionada, ya que su producción es del 10 % del total provincial.

II) Canales de Comercialización

Modalidades de Compra-Venta

Usualmente la industria realiza operaciones de compra en forma directa, sin intervención de otras figuras, cuenta en casi todos los casos con personal remunerado que realiza visitas a los cultivos, interiorizando a los productores sobre condiciones de pago y precios.

Una vez recepcionado el producto en fábrica, se procede allí a la clasificación y descarte, operaciones en las que no participa el productor, con sus consiguientes desventajas.

La forma de pago depende en gran medida de las condiciones de oferta y demanda coyunturales. Si bien la demanda constituye un dato relativamente predecible, la oferta es variable dependiendo de la mayor o menor abundancia de las cosechas. En temporadas de producción abundante, los industriales imponen más condiciones a los productores.

En este caso los pagos que hace la industria se concretan en parte al contado y el resto en documentos que llegan hasta 200 días y más después de entregada la producción. De esta forma el productor está financiando y en forma gratuita, una buena parte del proceso industrial.

2.4.3.2. Mercado del producto elaborado

I) Mercado interno

a) Características

/...

La forma de comercializar la producción industrial está en estrecha relación con el tamaño de la empresa.

De acuerdo a la encuesta realizada por el "Estudio Integral de la Industria Conservera Nacional. Análisis de Mercado Interno", un 37 % de las empresas consultadas comercializan la totalidad de la producción; otro 37 % se encarga de su producción y parte de terceros y el 24 % restante entrega su producción a terceros (Ver gráfico N° 12).

Por otro lado un 31 % de las empresas consultadas posee una estructura de distribución intensiva que trabaja con mayoristas, minoristas y distribuidores exclusivos en forma simultánea. Otro 31 % trabaja con minoristas y mayoristas y el 19 % realiza una distribución selectiva relacionándose exclusivamente con mayoristas.

Los contactos directos con minoristas se hacen por intermedio de agrupaciones de compra minorista existente y venta a las cadenas de supermercados. (1)

La diferente capacidad financiera de las empresas es la restricción más importante para la determinación del monto de producción máxima almacenada. En general de un 20 al 30 % de la producción se vende inmediatamente para sufragar los costos del proceso de elaboración. Es así que la mayor concentración de respuestas se obtiene en el entorno del 70 al 80 % de producción máxima almacenada (50 %).

(1) "Estudio Integral de la Industria Conservera Nacional. Análisis de Mercado Interno 1977".

Un 14 % manifiesta no poder almacenar más que un 50 %, en tanto que el 36 % restante está en condiciones de registrar un almacenaje máximo del orden del 100 %. Se trata por cierto de las empresas de mayor embergadura.

La forma de venta de los productos en el mercado interno presenta en general las siguientes características: "los compradores realizan una pequeña entrega al contado que no supera el 10 % y el resto es financiado. La financiación en promedio, es que un 30 % de la producción se cobra en el primer semestre y antes de finalizar el año, el 95 % del total".(2)

b) Análisis de precios

La evolución de los precios reales del tomate fresco puesto en fábrica muestra marcadas fluctuaciones anuales. Dada la estructura de mercado que se ha analizado, las caídas son relativamente más pronunciadas frente a un aumento de la oferta, ya sea por la entrada de nuevos productores o condiciones climáticas favorables.

El precio del tomate al natural, si bien acompaña dichas variaciones, por constituir la materia prima una parte importante de su costo, estas son de una proporción mucho menor.

Aquí se presenta el mismo fenómeno que ya se analizó en el capítulo de ciclos de producción, de la fruticultura e

/...

(2) Estudio de comercialización de productos de San Juan. Convenio INTA - Gobierno de San Juan.

Capítulo: Análisis de otras áreas del país complementarias o competitivas de la producción de San Juan, en vías de publicaciones 1977.

industria derivada.

Mientras el precio de la materia prima muestra una tendencia levemente creciente, considerando toda la serie, el precio del tomate industrializado presenta una tendencia decreciente.

Desde el punto de vista de la producción probablemente se deba a la incorporación de nuevas zonas, que como ya se ha visto producen a costos unitarios más elevados, además de estar sujetas a mayores riesgos por fenómenos climáticos, tal como se manifiesta en variaciones más pronunciadas en los últimos años.

En la industria sin embargo se produce una importante entrada de nuevos capitales, lo que al acentuar las condiciones de competencia baja los precios, además de la influencia que ejercen algunos importantes adelantos tecnológicos introducidos. (Ver cuadro N° 51 y gráfico N° 11)

En la evolución del precio real a nivel minorista del tomate al natural se observa una muy tenue disminución. En cuanto a la relación entre los precios mayoristas y minoristas, el margen promedio para el minorista oscila alrededor del 23 %. Esto es sólo una aproximación, ya que las fuentes de información son diferentes. (Ver cuadro N° 52)

Además los últimos años esta cifra se vio muy distorsionada debido fundamentalmente a la existencia en el mercado de stocks acumulados cuyos precios de venta son muy inferiores a los costos de producción del año.

II) Mercado Externo

Las exportaciones de tomate fresco son inexistentes y sin posibilidades futuras, tal como se explicó anteriormente.

El tomate industrializado constituye sólo en algunos años un rubro importante dentro del total de exportaciones de la industria conservera argentina.

No se posee información de cual es la participación de la provincia de Mendoza en total de exportar. de tomate industrializado, aunque puede suponerse que junto con Río Negro ocupan los primeros lugares, Mendoza en tomate al natural y Río Negro en extracto. Tampoco se poseen estadísticas desglosadas de la composición de estas exportaciones.

A pesar de estas deficiencias en la información, las cifras de las exportaciones totales nunca fueron demasiado significativas, apareciendo con fuertes fluctuaciones anuales, tanto en tonelaje como en valor, especialmente los últimos años.

Si se observa el cuadro N°50 y gráfico N°13, hasta el período 1971/72, las exportaciones si bien muy poco importantes, varían considerablemente de un año a otro dentro esa escala. En el período posterior hay un aumento muy notable, con la consiguiente profundización de las variaciones.

Si se comparara, la serie de producción de materia prima y la cantidad de la misma destinada a la elaboración con las exportaciones, se puede ver como en general siguen las mismas fluctuaciones (ver gráficos N°7 y 13)

Así es como en años de altas producciones y bajos precios, la industria elabora mayores cantidades relativas de materia prima especialmente extractos distribuyendo esta sobre producción entre acumulación de stock según su capacidad financiera y derivando una mayor parte a las exportaciones.

Esto indicaría que la industria produce fundamentalmente para el mercado interno y eventualmente cuando el bajo costo de la materia prima ^{hace} competitivo el precio, se exporta.

Sin embargo en 1974 se llega a exportar el 60% de la producción. (Ver cuadro N°50).

Esto se debe a la particular diferencia de precios acaecida ese año. Mientras en el mercado interno regía un precio máximo, el mercado externo ofrecía mayores ventajas para la colocación del producto.

La situación internacional fue muy favorable, debido principalmente a la baja en la producción de los países del Mediterráneo, principales producciones mundiales y a la vez abastecedores del mercado más importante: Mercado común Europeo.

Al mismo tiempo, en el año 1974, estos productos reciben el máximo reintegro- 25%.

Todos estos factores: alta producción y por consiguiente bajo costo de la materia prima, precio máximo en el mercado interno, aumento de precios en el mercado internacional, alto reintegro, coinciden en esta campaña, lográndose volúmenes de exportación sin precedentes: 12 millones de latas de 850 grs. de tomates pelados al natural, 8 millones de latas de 150 grs. y 3.700.000 de 4.500 grs- principal destinatario al mercado del Brasil- de extracto doble de tomates, según datos de C.A.V.I.

La mayor parte de las exportaciones de tomate industrializado se destina a los países de la AIALC. Dentro de estos figuran como continuos compradores, aunque en muy pequeñas proporciones, : Bolivia, Paraguay, Ecuador, y Brasil que en los últimos años (1973-74-76) ha comprado cantidades proporcionalmente más importantes. Otro comprador que figura en la mayoría de los años es Estados Unidos.

En el año 1974, récord de exportaciones, se invierte la situación, exportándose el mayor porcentaje a otros mercados (Reino Unido 25%, Italia 11,5; Australia 11%;etc) siendo el único comprador importante de Latinoamérica Brasil (16%). (Ver cuadro N°53).

De lo antedicho surge como evidente que las exportaciones argentinas de to

mate industrializado se han caracterizado por su discontinuidad. Esto se debe a diversos factores "entre los que se destaca en primer lugar el precio, que periódicamente descoloca al producto argentino frente a sus competidores (problemas de costos internos: ineficiencia productiva a nivel agrario e industrial, tal como se analizó en otros capítulos de este diagnóstico; alto costo de envases; fletes más elevados que los que poseen nuestros principales competidores; falta de continuidad en la política de promoción oficial, etc.

Otros factores son... "la calidad, que incluye problemas de homogeneidad, presentación y normas estrictas de fabricación, y la falta de cumplimiento de los compromisos contraídos, incluyendo los referentes a calidad, fechas de entrega y cantidades pactadas." (1)

La dimensión del mercado mundial de conservas vegetales en general supera los 1.100 millones de dólares, con un movimiento de 1.700.000 toneladas.

Los principales países exportadores son: Estados Unidos, Italia, Portugal, Grecia, España, Sudáfrica, Australia, Turquía, Irán, China, Argentina, y México.

Los mayores compradores: el Mercado Común Europeo, Escandinavia, Canadá, Estados Unidos, Japón y el Medio Oriente.

Sin embargo, los precios FOB del mercado internacional, ante los costos de producción, impiden la competencia argentina en el exterior.

El HCE impone una barrera del 18% sobre el precio CIF a los tomates pe-lados al natural de procedencia argentina, mientras Grecia goza de tasa preferencial en el HCE y Portugal en el Reino Unido.

(1) "Información general para la implementación de una prueba piloto de exportación de duraznos en almíbar y tomate al natural" CTT, Dir. de Operaciones, Dto. de Industria, Comercio y Producción, 1977

En tanto los fletes elevados dificultan los envíos a Escandinavia. "Mientras el valor del flete en Argentina es de 2 U\$S, por caja de 22 Kg, en Australia es de 1,10 y en Sudáfrica - los principales competidores de nuestro país en los países europeos - de 1 U\$S." (2)

Estados Unidos y Canadá tienen experiencias en el producto y los envases, que pesen en las posibilidades de exportar.

De este somero análisis surge que en las condiciones actuales, las posibilidades de la exportación son reducidas.

En un estudio más profundo realizado por el Consejo Federal de Inversiones sobre las posibilidades de exportación a Europa de duraznos en almíbar y tomates al natural surgen como relevantes las siguientes cuestiones:

"Los productos con posibilidades de competir en el mercado europeo son los duraznos en almíbar en primer lugar y los tomates al natural.... El extracto de tomates, de consumo descendente en el viejo mundo es abastecido a bajo costo y con ventajas arancelarias por, Portugal e Italia.

Los 13 países encuestados representan un mercado importador de más de 180.000 toneladas anuales, siendo los principales importadores:

- Reino Unido	100.000 tns.
- Rep. Fed. Alemana	35.000 tns.
- Francia	25.000 tns.
- Bélgica	14.000 tns
- Países Bajos	7.000 tns
- Suiza	5.000 tns.
- Noruega	4.000 tns
- Suecia	3.000 tns.

Los principales proveedores son:

(2) Rev. Informe Industrial, julio-agosto 1977.

Italia	150.000 tns.
España	45.000 tns.
Bulgaria	10.000 tns.
Grecia	5.000 tns.
Portugal	3.000 tns.
Francia	3.000 tns.

En los cuadros anteriores se desprende que el Reino Unido representa más del cincuenta por ciento del mercado importador de tomates pelados al natural en Europa, e Italia a su vez el setenta por ciento del mercado exportador.

El mercado de tomates al natural, si bien de más difícil acceso por ser un país miembro del Mercado Común Europeo el principal abastecedor, presenta no obstante un volumen tal que una pequeña porción del mercado europeo representaría cifras considerables de exportación para la industria argentina"...

Sin embargo ... "la presencia del producto argentino en los mercados europeos se ha caracterizado por su discontinuidad, debiéndose este hecho fundamentalmente al precio, la heterogeneidad en la calidad y la falta de cumplimiento en los compromisos contraídos..." como ya se ha citado anteriormente.

Finalmente se concluye que ... "siendo los factores enumerados precedentemente perfeccionables, el mercado en estudio ofrece perspectivas potenciales para los productos argentinos, lo que es corroborado por las opiniones vertidas por los principales importadores europeos ." (1)

Buscar nuevos mercados alternativos además del europeo es otro punto importante.

Conviendría explorar cuales serían las posibilidades argentinas en otros países latinoamericanos, dado que Bolivia, Ecuador, Paraguay y ultimamente Brasil en mayor importancia son nuestros principales compradores.

(1) "Información general para la implementación de una prueba piloto"

(CIT, op. citado.

2.4.4 TOMATE PARA CONSUMO EN FRESCO

Este mercado es de poca magnitud; representa el 7,14% del volumen producido. Comprende el 1,7 % para consumo local y el 5,44% para otros mercados.

I) Mercado local

La oferta de tomate para consumo en fresco es provista por:

- a) Productores integrados a nivel de mercados mayoristas.
- b) Por productores independientes que venden a comerciantes que poseen puestos en mercados o ferias. Estos pueden estar integrados con producción o no.

En cuanto a la demanda se destaca por su importancia la cooperativa "Feria Cooperativa de Guaymallén" y que agrupa a productores y comerciantes de productos vegetales, obrando como mercado de concentración.

También existe el "Mercado Regional de Godoy Cruz", que pertenece al estado provincial y cuya función es muy poco destacada a pesar de contar con buenas instalaciones.

Este mercado (exceptuando primicias) está supeditado a los precios de la industria. Estos precios son comparados con los de los mercados en fresco e influyen en la oferta de tomate a uno u otro mercado, según la situación relativa de los precios. La alternativa es válida para el tomate parita pese a que se comercializa preferentemente tomate tipo redondo en el mercado en fresco local.

II) Mercado extraprovincial

El mercado en fresco extraprovincial es una variante para la producción que se encuentra en retracción, debido a que la provincia superpone su producción con otras zonas como Buenos Aires,

///...

Santa Fé, Córdoba, Río Negro, etc. (Ver cuadro N° 22 y gráficos N° 3, 4 y 5)

III) Participantes y canales de comercialización

A nivel de participantes se pueden distinguir las siguientes figuras:

a) Cooperativa integrada:

Es el caso de la "Feria Cooperativa de Guaymallén", donde productores poseen puestos propios. Vuelcan el grueso de sus ventas al mercado local y hacen algunas operaciones con otras provincias.

b) Productor independiente:

Participante de gran importancia, su aporte puede ser estimado en 50 % del volumen comercializado.

c) Productor integrado:

Su nivel de integración puede ir desde el empaque o introducción a mercados mayoristas de otras provincias, hasta poseer puestos de ventas propios en otros mercados nacionales.

d) Consignatario independiente:

Es aquel que acopie, empaca y consigna o vende en mercados mayoristas.

e) Mayorista introductor:

Realiza compras a: 1. Acopiadores independientes; 2. Productores con empaque; consignan a estos mismos participantes. Posee / puestos en mercados terminales.

f) Mayorista no introductor:

Está representado por aquellos sujetos que poseen puestos

de venta en mercados terminales y no actúan de introductores. Compran o consiguan productos previamente empaquetados y transportados a ese mercado.

Resumiendo, el aporte de los participantes sería el siguiente:

- Cooperativa integrada: 10 % de la producción.
- Productor con empaque: 5 % de la producción.
- Productor independiente: 53 % de la producción.
- Productor integrado: 27 % de la producción.

En la etapa de empaque y acopio:

- Cooperativa integrada: 10 % del volumen.
- Productor con empaque: 5 % del volumen.
- Consignatario independiente: 17 % del volumen.
- Mayorista introductor: 30 % del volumen.
- Productor integrado: 36 % del volumen.

En la etapa de introducción a mercados:

- Cooperativa integrada: 10 % del volumen.
- Productor integrado: 33 % del volumen.
- Mayorista introductor: 35 % del volumen.
- Mayorista no introductor: 27 % del volumen.

En el gráfico N° 14 se presenta un esquema simplificado de los canales de comercialización del tomate en fresco, que incluye el consumo local (de poca importancia) y el comercio extraprovincial. (1)

(1) Estudio de comercialización de productos de San Juan. Convenio INTA-Gob. de San Juan, en vías public. Capítulo: Análisis de otras áreas del país complementarias o complementivas de la producción de San Juan. Mendoza.

2.5 CONCLUSIONES

Mendoza junto con Río Negro son las principales provincias productoras de tomate del país. Debido a la disparidad de datos que sobresale en esta provincia con respecto a las fuentes nacionales, su producción representa el 18 % del total nacional (según INDEC) o el 27 % (según DEC Mendoza).

Esta producción debe competir en el mercado en un momento de excepcional abundancia del producto lo que determina que un importante volumen de la producción provincial (90 %) se deriva a la industria, donde se elabora fundamentalmente el tomate al natural (85-90 % del producto industrial obtenido).

El diagnóstico del sector permite decir que la productividad media por hectárea es marcadamente baja, debiéndose a una serie de factores, tal como se analiza en capítulo del sector productor entre los que se destaca el reducido tamaño de las explotaciones, el carácter transitorio del cultivo del tomate y la inestabilidad del mercado, como los principales que atentan contra la incorporación de tecnología y un manejo más racional del cultivo.

Esto determina costos de producción elevados con el agravante que en los últimos años se ha desplazado la principal zona productora hacia el centro-oeste. Estando la industria localizada en la Zona Sur se elevan además los costos por el transporte.

La ineficiencia productiva caracteriza también al sector industrial, el que se encuentra a mitad de camino frente a sus países competidores, en cuanto a incorporación de avances tecnológicos, con escasa diversificación en la elaboración de materia prima, como poca

complementación con la elaboración de otros productos, trabajando en consecuencia con altos costos y bajos rendimientos.

Esta situación existe, si bien el incremento en la productividad del factor trabajo, como el mayor empleo de personal técnico reflejan que se está frente a un proceso de mayor incorporación de tecnología.

Existe una importante concentración en el sector, proceso que se acentúa en la última década.

Si bien desde hace algunos años existe una tendencia creciente a lograr la integración de todos los eslabones del ciclo productivo en aras de una mayor eficiencia, esta no es sino la insinuación de un proceso solo parcialmente concretado, especialmente con la industria de los envases a nivel de los establecimientos de mayor envergadura.

Mientras tanto persiste el clásico antagonismo entre productores e industriales que evolucionan en un mercado sacudido por periódicas crisis alternando años de escasez con sobreproducción.

No existe ninguna forma de coordinación entre los campos de producción en la provincia con las de otras áreas agrícolas competitivas, como tampoco una concertación entre industriales y productores en cuanto a volúmenes y precios de materia prima.

fundamentales

Uno de los problemas que afronta la industria del sector es el alto costo de los envases; si bien su incidencia en la estructura de costo tiende a disminuir en los últimos años, sigue siendo el de mayor peso.

El precio de la hojalata nacional, cuya utilización oscila a la fe-

cha alrededor del 50 %, a estado en los últimos años por encima del precio de la hojalata importada sin recargo, sin embargo a partir de mediados de 1977, dichos precios se han igualado, no obstante lo cual se encuentran en un 45 % por encima del precio FOB del mercado internacional.

Otro factor que aumenta el precio de venta de los envases de conserva -en comparación con las de otros países- es la mayor incidencia relativa de la carga financiera en la estructura de costos. Ello es consecuencia por un lado de la marcada estacionalidad de las ventas de envases, debido a la escasa diversificación de la industria conservera, lo que obliga a las fábricas de envases a comenzar, la elaboración con anticipación a la cosecha, lo cual se traduce en una acumulación de stocks antes de temporada para hacer frente a esa fuerte demanda instantánea.

Además no se han desarrollado en su totalidad ^{todos} los avances tecnológicos en la industria de envases, que son corrientes en otros países.

Por lo tanto, la ineficiencia productiva a nivel agrario e industrial; los altos costos, producto de aquella ineficiencia; la acumulación de stocks que invaden ahora el mercado con precios al público notablemente inferiores a los costos de producción, los costos financieros exagerados que pesan sobre esta industria, el mercado interno en recesión y posibilidades externas de colocación reducidas por la ^{altos costos de fletes} escasa competitividad de la estructura de costos interna y las barreras proteccionistas de los principales países importadores, son las principales causas que se relacionan en crisis en la situación actual.

El análisis de la posible evolución del área requiere especifica-

ciones adicionales.

En primer lugar debe considerarse el hecho de que las zonas aptas para producir tomate también lo son para ajo y cebolla. Esto hace que la elección del rubro hortícola a producir esté influida por la estructura de sus precios relativos. Esto, sumado a los factores climáticos que afectan sensiblemente a la producción, que inclusive se acentúa con la incorporación de nuevas zonas, la variabilidad de disponibilidad de mano de obra y semillas de calidad, determinan los altibajos observados en la producción. En segundo lugar, la ampliación de la extensión sembrada de tomates para consumo tiene un claro límite en su acceso a los principales mercados consumidores del litoral. Por último, la evolución del tomate para industria está estrechamente relacionada con la del sector industrial y ésta con la política y posibilidades de exportación, ya que los niveles de producción que se puedan alcanzar superen los requerimientos del mercado interno.

Esto es factible de alcanzar por adelanto en la eficiencia, con la consecuente reducción de los costos y mejoras en la calidad del producto.-

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

2.6-Apéndice:

GASTOS DE PRODUCCION
DE TOMATE POR HECTAREA

FUENTE:

EEER INTA Mendoza

Marzo 1977

MES	TAREA	IMPLEMENTOS	CANTO DE OBRA			IMPLEMENTOS			COSTO PARCIAL	COSTO MINUCIAL	COSTO ACUMULADO
			Canti-	Precio	COSTO	Descripción	Canti-	Precio	COSTO		
			del, ha	Unitar.	PARCIAL		dad	Unitar.	PARCIAL		
AG	Restrada	Bautra de disco	4	283	1.132	ha tractor	4	776	3.104	4.236	4.236
AG	Prep. riego y regar		24	235	5.640	ha bombeo	6	815	4.980	10.620	
	Arado	Arado de 3 rejas	8	283	2.264	ha tractor	8	776	6.208	8.472	
	Restreza o/dientes	Bautra de dientes	8	283	2.264	ha tractor	8	776	6.208	8.472	27.564
											31.80
AG	Arado	Arado de 3 rejas	8	283	2.264	ha tractor	8	776	6.208	8.472	
	Restreza	Bautra de disco	4	283	1.132	ha tractor	4	776	3.104	4.236	12.708
											44.90
AG	Prep. riego y regar		24	235	5.640	ha bombeo	6	815	4.980	10.620	
	Arado	Arado 3 rejas	8	283	2.264	ha tractor	8	776	6.208	8.472	
	Preparar cuarteros		8	235	1.880					1.880	
	Ingeniero		8	235	1.880	Kettlercol	300	8	2.400	4.280	
	Siembr		4	235	940	Semilla	0,3	12.000	3.600	4.540	
	Construc. de repares		16	235	3.760	Tetora	15	150	2.250	6.010	
						Madera	20	200	4.000	4.000	
	Riego de aliso (total)		16	235	3.760	ha bombeo	3	815	2.445	6.205	46.007
											90.51
AG	Bermas de aliso.		32	235	7.520					7.520	
	Trat. fitosanitario	Mochila	4	235	940	Parathion	0,3	1.600	480	1.420	
						Zineb	0,3	1.300	390	390	
	Restreza o/disco	Bautra de disco	4	283	1.132	ha tractor	4	776	3.104	4.236	
	Pasada de aliso	Tablón	4	283	1.132	ha tractor	4	776	3.104	4.236	17.802
											108.11
AG	Arado	Arado	4	283	1.132	ha tractor	4	776	3.104	4.236	
	Prep. de riego		16	235	3.760					3.760	
	Arado, 1.1.1.1.1.1.1.1.		48	235	11.280					11.280	
	Aporeo manual		40	235	9.400					9.400	
	2 trat. fitosanit.	Mochila	16	235	3.760	Heptacloro	15	235	3.525	7.285	
						Munecob	1,8	1.602	2.883	2.883	
						Kill asinf.	1	5.552	5.552	5.552	
	4 riegos		16	235	3.760	ha bombeo	11	815	8.965	12.725	57.121
											165.41
AG	Arado	Arado	16	235	3.760	ha caballo	16	64	1.024	4.784	
	Carpido	Carpido	16	235	3.760	ha caballo	16	64	1.024	4.784	
	Trat. fitosanitario	Mochila	8	235	1.880	Parathion	0,75	1.600	1.200	3.080	
						Munecob	1,8	1.602	2.883	2.883	
	4 riegos		16	235	3.760	ha bombeo	14	815	11.410	16.311	
	Aplic. fertiliz.		8	235	1.880	19-46-0	300	148	44.400	46.280	76.122
											241.50
	2 carpido	Carpido	32	235	7.520	ha caballo	32	64	2.048	9.568	
	2 aporeo	Arado	32	235	7.520	ha caballo	32	64	2.048	9.568	
	Trat. fitosanitario	Mochila	8	235	1.880	D.D.T. 10%	15	250	3.840	5.720	
	4 riegos		16	235	3.760	ha bombeo	14	815	11.410	16.311	
	Desaluz, manual		24	235	5.640					5.640	46.807
											288.16
AG	4 riegos		16	235	3.760	ha bombeo	11	815	8.965	12.725	
	Cosecha (25%)		72	235	16.920					16.920	29.645
											118.01
AG	4 riegos		16	235	3.760	ha bombeo	11	815	8.965	12.725	
	Cosecha (50%)		144	235	33.840					33.840	46.565
											364.577
AG	2 riegos		8	235	1.880	ha bombeo	6	815	4.980	6.880	
	Cosecha (50%)		72	235	16.920					16.920	25.660
											390.21

Costos corrientes: \$ 390.237

Relación de inversión por rubros

Fondo de obra: \$ 197.076 - 50,50 %

Insumos fideicomitidos: \$ 193.161 - 49,50 %

Rendimiento: 25,00 Kg/ha.

Costo por kilogramo: \$ 15,61.-

MES	TAREA	IMPLEMENTOS	MANO DE OBRA			INSTRUMENTOS FISICOS			GASTO PARCIAL	GASTO PERMANENTE	GASTO ACUMULADO
			Canti- dad, ha	Prezio Unitar.	GASTO PARCIAL	Descripción	Canti- dad	Prezio Unitar.	GASTO PARCIAL		
JUNIO	Rastrada	Rastras disco	4	283	1.132	ha tractor	4	776	3.104	4.236	4.236
JULIO	Prep. riego y riego		24	235	5.640				5.640		
	Arada	Arado de 3 rejas	8	283	2.264	ha tractor	8	776	6.208	8.472	
	Rastrada o/dientes	Rastras dientes	8	283	2.264	ha tractor	8	776	6.208	8.472	22.584
AGOSTO	Arada	Arado de 3 rejas	8	283	2.264	ha tractor	8	776	6.208	8.472	
	Rastrada	Rastras discos	4	283	1.132	ha tractor	4	776	3.104	4.236	12.708
SEPTIEMBRE	Prep. riego y riego		24	235	5.640				5.640		
	Arada	Arado de 3 rejas	8	283	2.264	ha tractor	8	776	6.208	8.472	
	Prep. canteros		8	235	1.880				1.880		
	Ingunado		8	235	1.880	Entierrool	300	8	2.400	4.280	
	Siebra		4	235	940	Semilla	0,3	12.000	3.600	4.540	
	Const. reparos		16	235	3.760	Totera	15	150	2.250	6.010	
						Madera	20	200	4.000	4.000	
	Riego de almórgen		16	235	3.760				3.760	38.582	78.110
	Desmalez, alébrigos		32	235	7.520				7.520		
	Trat. fitosanitario	Kochila	4	235	940	Parathion	0,3	1.600	480	1.420	
OCTUBRE	Rastradas o/dientes	Rastras de disco	4	283	1.132	ha tractor	4	776	3.104	4.236	
	Pasada tablin	Tablin	4	283	1.132	ha tractor	4	776	3.104	4.236	17.802
											95.91
NOVIEMBRE	Surcado	Surcador	4	283	1.132	ha tractor	4	776	3.104	4.236	
	Prep. riego		16	235	3.760				3.760		
	Arranc. Tronopl. Alm.		48	235	11.280				11.280		
	Aproque manual		40	235	9.400				9.400		
	2 trat. fitosanitarios Kochila		16	235	3.760	Heptacloz	15	235	3.525	7.285	
						Mancozeb	1,8	1.602	2.883	2.883	
						Nil Azinf.	1	5.552	5.552	5.552	
	4 riegos		16	235	3.760				3.760	48.156	144.06
DICIEMBRE	Aperonle	Aperonle	16	235	3.760	ha caballo	16	64	1.024	4.784	
	Carpidee	Carpidee	16	235	3.760	ha caballo	16	64	1.024	4.784	
	Trat. fitosanitario	Kochila	8	235	1.880	Parathion	0,75	1.600	1.200	3.080	
						Kancroeb	1,8	1.602	2.883	2.883	
	4 riegos		16	235	3.760				3.760		
	Aplo, fertilizantes		8	235	1.880	18-46-0	300	148	44.400	46.280	65.571
ENERO	2 Carpidas	Carpidee	32	235	7.520	ha caballo	32	64	2.048	9.568	
	2 aperonle	Aperonle	32	235	7.520	ha caballo	32	64	2.048	9.568	
	Trat. fitosanitario	Kochila	8	235	1.880	D.H.T. 10 %	15	296	3.840	5.770	
	4 riegos	Manual	16	235	3.760				3.760		
	Desmalez, manual		24	235	5.640				5.640	34.256	243.89
FEBRERO	4 riegos		16	235	3.760				3.760		
	Cosecha (25 %)		72	235	16.920				16.920	20.680	264.57
MARZO	4 riegos		16	235	3.760				3.760		
	Cosecha (50 %)		144	235	33.840				33.840	37.600	302.17
ABRIL	2 riegos		8	235	1.880				1.880		
	Cosecha (50 %)		72	235	16.920				16.920	18.800	320.97

Cantos corrientes: 1 120.975 per ha.
 Canon de riego 1 5.000 " "

1 325.975.-

Relación de inversión por rubros

Mano de obra 60,1 %

Insumos financieros 19,9 %

Rendimiento: 25.000 Kg/ha.

Canto corriente por kilogramo: 1 13,04.-

ÍNDICE DE CUADROS Y GRÁFICOS

CUADRO Nº

- 1- Superficie cultivada con hortalizas por especie y por departamento. Mendoza
- 2- Superficie cultivada por actividad. Mendoza
- 3- Porcentaje de superficie cultivada por actividades. Mendoza
- 4- Valor apropiado agrícola. Mendoza
- 5- Superficie cultivada con las principales hortalizas (1974-1979). Mendoza
- 6- Superficie cultivada con hortalizas por zonas. Mendoza
- 7- Superficie cultivada con hortalizas por especie y por departamento (porcentajes). Mendoza
- 8- Participación de cada hortaliza en la superficie cultivada con hortalizas en cada departamento (porcentajes). Mendoza
- 9- Horticultura 1973-74. Superficie cultivada y número de explotaciones, según estratos de tamaño y régimen de tenencia. Mendoza
- 10- Distribución de la superficie y las explotaciones según estratos de tamaño Mendoza.
- 11- Explotaciones principalmente hortícolas, según tamaño y régimen de tenencia Mendoza
- 12- Superficie cultivada por especie y régimen de tenencia. Mendoza
- 13- Participación relativa de frutas y hortalizas en el PBI provincia. Mendoza
- 14- Participación de cada grupo de industrias en el valor agregado industrial por departamento. Mendoza
- 15- Clasificación de industrias en grupos.
- 16- Estimaciones del valor apropiado por hortalizas. Mendoza
- 17- Evolución del valor apropiado hortícola. Mendoza
- 18- Valor de los productos agrícolas vendidos por Mendoza por rubros.
- 19- Comparación de los volúmenes de producción de tomate en la provincia de Mendoza

- 20- Superficie cultivada con tomate, producción y rendimiento. Mendoza
- 21- Evolución de la superficie cultivada con tomate por zonas. Mendoza
- 22- Distribución mensual de la producción nacional de tomate para consumo en fresco.
- 23- Producción y destino del tomate. Mendoza 1965/75
- 24- Tipos de empresas tomateras. Mendoza
- 25- Estimación del valor agregado de la industria conservera por departamentos. Mendoza
- 26- Tomate empleado y producto obtenido en el proceso de industrialización. Mendoza
- 27- Río Negro. Industrialización de tomate.
- 28- Volumen de materia prima industrializada. Mendoza, Río Negro y San Juan
- 29- Participación de las tres provincias en el volumen de materia prima sometida a industrialización.
- 30- Mendoza- Elaboración de tomate al natural.
- 31- Mendoza- Elaboración de extracto doble de tomate.
- 32- Mendoza- Elaboración de extracto triple de tomate
- 33- Cantidad de tomate fresco industrializado en distintos usos. Mendoza
- 34- Mendoza- Número de establecimientos conserveros por departamento.
- 35- Mendoza- Producción industrial de tomate por departamento.
- 36- Mendoza- Personal ocupado por la industria conservera. 1973
- 37- Mendoza- Personal ocupado por la industria conservera 1963-73
- 38- Mendoza- Personal ocupado por la industria conservera (Números Índices)
- 39- Volumen físico de la producción de la industria conservera mendocina.
- 40- Volumen físico de producción y volumen de empleo en la Industria conservera mendocina
- 41- Volumen físico de producción y empleo de técnicos en la Industria conservera mendocina.

- 42- Producto por hombre ocupado en la Industria conservera mendocina.
- 43- Tomate al natural- Costo de fabricación - Participación porcentual por rubros.
- 44- Tomate al natural - Costo de fabricación - Valores reales.
- 45- Tomate al natural - Costo de fabricación - Índice variación anual por rubros.
- 46- Principales productores de envases de hojalata.
- 47- Cargos al importar hojalata.
- 48- Volúmenes producidos de tomate en las principales provincias productoras
- 49- Distribución de la producción por provincia y utilización final.
- 50- Producción nacional, exportación y consumo aparente de tomate industrializado.
- 51- Evolución de los precios de tomate fresco e industrializado
- 52- Evolución del precio del tomate al natural, a nivel mayorista y minorista
- 53- Principales exportaciones de tomate industrializado
- 54- Estructura comparativa de los costos de producción de tomate al natura. (Argentina, Francia e Italia)

MAPA N°

- 1- Areas productoras de tomate en la provincia de Mendoza.

GRAFICO N°

- 1- Distribución de la superficie cultivada por actividades a nivel provincial Mendoza.
- 2- Producción de tomate en Mendoza.
- 3- Tomate- Afluencia a los Mercados Mayoristas de Bs. As.
- 4- Volúmenes y precios mensuales de tomate en Mercados Mayoristas de Bs. As.
- 5- Tomate: Indices de precios mensuales promedio y volúmenes mensuales promedio de los 10 años considerados (1967/77) en Mercados Mayorista de Bs. As.
- 6- Rendimiento de la producción agrícola de tomate en algunos países exportadores.
- 7- Mendoza- Producción de tomate y volúmenes de materia prima destinada a cada proceso.
- 8- Tomate al natural - Incidencia porcentual de los distintos rubros en la estructura de costos.
- 9- Consumo aparente de tomate al natural.
- 10- Consumo semanal per cápita por estrato socioeconómico (Cap. Fed. y Gran Bs. As.)
- 11- Evolución de los precios de tomate fresco e industrializado.
- 12- Canalización de la producción de tomate industrializado.
- 13- Exportaciones de tomate industrializado.
- 14- Canales de comercialización para consumo en fresco. Tomate-Mendoza.

Cuadro N° 1

Estadística de la actividad económica de la provincia de Mendoza

(en millones de pesos)

Country	1973		1974		1975		1976		1977		1978		1979		1980		1981		1982		1983		1984		1985		1986		1987		1988		1989		1990		1991		1992		1993		1994		1995		1996		1997		1998		1999		2000		2001		2002		2003		2004		2005		2006		2007		2008		2009		2010		2011		2012		2013		2014		2015		2016		2017		2018		2019		2020		2021		2022		2023		2024		2025		2026		2027		2028		2029		2030		2031		2032		2033		2034		2035		2036		2037		2038		2039		2040		2041		2042		2043		2044		2045		2046		2047		2048		2049		2050		2051		2052		2053		2054		2055		2056		2057		2058		2059		2060		2061		2062		2063		2064		2065		2066		2067		2068		2069		2070		2071		2072		2073		2074		2075		2076		2077		2078		2079		2080		2081		2082		2083		2084		2085		2086		2087		2088		2089		2090		2091		2092		2093		2094		2095		2096		2097		2098		2099		2100		2101		2102		2103		2104		2105		2106		2107		2108		2109		2110		2111		2112		2113		2114		2115		2116		2117		2118		2119		2120		2121		2122		2123		2124		2125		2126		2127		2128		2129		2130		2131		2132		2133		2134		2135		2136		2137		2138		2139		2140		2141		2142		2143		2144		2145		2146		2147		2148		2149		2150		2151		2152		2153		2154		2155		2156		2157		2158		2159		2160		2161		2162		2163		2164		2165		2166		2167		2168		2169		2170		2171		2172		2173		2174		2175		2176		2177		2178		2179		2180		2181		2182		2183		2184		2185		2186		2187		2188		2189		2190		2191		2192		2193		2194		2195		2196		2197		2198		2199		2200		2201		2202		2203		2204		2205		2206		2207		2208		2209		2210		2211		2212		2213		2214		2215		2216		2217		2218		2219		2220		2221		2222		2223		2224		2225		2226		2227		2228		2229		2230		2231		2232		2233		2234		2235		2236		2237		2238		2239		2240		2241		2242		2243		2244		2245		2246		2247		2248		2249		2250		2251		2252		2253		2254		2255		2256		2257		2258		2259		2260		2261		2262		2263		2264		2265		2266		2267		2268		2269		2270		2271		2272		2273		2274		2275		2276		2277		2278		2279		2280		2281		2282		2283		2284		2285		2286		2287		2288		2289		2290		2291		2292		2293		2294		2295		2296		2297		2298		2299		2300		2301		2302		2303		2304		2305		2306		2307		2308		2309		2310		2311		2312		2313		2314		2315		2316		2317		2318		2319		2320		2321		2322		2323		2324		2325		2326		2327		2328		2329		2330		2331		2332		2333		2334		2335		2336		2337		2338		2339		2340		2341		2342		2343		2344		2345		2346		2347		2348		2349		2350		2351		2352		2353		2354		2355		2356		2357		2358		2359		2360		2361		2362		2363		2364		2365		2366		2367		2368		2369		2370		2371		2372		2373		2374		2375		2376		2377		2378		2379		2380		2381		2382		2383		2384		2385		2386		2387		2388		2389		2390		2391		2392		2393		2394		2395		2396		2397		2398		2399		2400		2401		2402		2403		2404		2405		2406		2407		2408		2409		2410		2411		2412		2413		2414		2415		2416		2417		2418		2419		2420		2421		2422		2423		2424		2425		2426		2427		2428		2429		2430		2431		2432		2433		2434		2435		2436		2437		2438		2439		2440		2441		2442		2443		2444		2445		2446		2447		2448		2449		2450		2451		2452		2453		2454		2455		2456		2457		2458		2459		2460		2461		2462		2463		2464		2465		2466		2467		2468		2469		2470		2471		2472		2473		2474		2475		2476		2477		2478		2479		2480		2481		2482		2483		2484		2485		2486		2487		2488		2489		2490		2491		2492		2493		2494		2495		2496		2497		2498		2499		2500		2501		2502		2503		2504		2505		2506		2507		2508		2509		2510		2511		2512		2513		2514		2515		2516		2517		2518		2519		2520		2521		2522		2523		2524		2525		2526		2527		2528		2529		2530		2531		2532		2533		2534		2535		2536		2537		2538		2539		2540		2541		2542		2543		2544		2545		2546		2547		2548		2549		2550		2551		2552		2553		2554		2555		2556		2557		2558		2559		2560		2561		2562		2563		2564		2565		2566		2567		2568		2569		2570		2571		2572		2573		2574		2575		2576		2577		2578		2579		2580		2581		2582		2583		2584		2585		2586		2587		2588		2589		2590		2591		2592		2593		2594		2595		2596		2597		2598		2599		2600		2601		2602		2603		2604		2605		2606		2607		2608		2609		2610		2611		2612		2613		2614		2615		2616		2617		2618		2619		2620		2621		2622		2623		2624		2625		2626		2627		2628		2629		2630		2631		2632		2633		2634		2635		2636		2637		2638		2639		2640		2641		2642		2643		2644		2645		2646		2647		2648		2649		2650		2651		2652		2653		2654		2655		2656		2657		2658		2659		2660		2661		2662		2663		2664		2665		2666		2667		2668		2669		2670		2671		2672		2673		2674		2675		2676		2677		2678		2679		2680		2681		2682		2683		2684		2685		2686		2687		2688		2689		2690		2691		2692		2693		2694		2695		2696		2697		2698		2699		2700		2701		2702		2703		2704		2705		2706		2707		2708		2709		2710		2711		2712		2713		2714		2715		2716		2717		2718		2719		2720		2721		2722		2723		2724		2725		2726		2727		2728		2729		2730		2731		2732		2733		2734		2735		2736		2737		2738		2739		2740		2741		2742		2743		2744		2745		2746		2747		2748		2749		2750		2751		2752		2753		2754		2755		2756		2757		2758		2759		2760		2761		2762		2763		2764		2765		2766		2767		2768		2769		2770		2771		2772		2773		2774		2775		2776		2777		2778		2779		2780		2781		2782		2783		2784		2785		2786		2787		2788		2789		2790		2791		2792		2793		2794		2795		2796		2797		2798		2799		2800		2801		2802		2803		2804		2805		2806		2807		2808		2809		2810		2811		2812		2813		2814		2815		2816		2817		2818		2819		2820		2821		2822		2823		2824		2825		2826		2827		2828		2829		2830		2831		2832		2833		2834		2835		2836		2837		2838		2839		2840		2841		2842		2843		2844		2845		2846		2847		2848		2849		2850		2851		2852		2853		2854		2855		2856		2857		2858		2859		2860		2861		2862		2863		2864		2865		2866		2867		2868		2869		2870		2871		2872		2873		2874		2875		2876		2877		2878		2879		2880		2881		2882		2883		2884		2885		2886		2887		2888		2889		2890		2891		2892		2893		2894		2895		2896		2897		2898		2899		2900		2901		2902		2903		2904		2905		2906		2907		2908		2909		2910		2911		2912		2913		2914		2915		2916		2917		2918		2919		2920		2921		2922		2923		2924		2925		2926		2927		2928		2929		2930		2931		2932		2933		2934		2935		2936		2937		2938		2939		2940		2941		2942		2943		2944		2945		2946		2947		2948		2949		2950		2951		2952		2953		2954		2955		2956		2957		2958		2959		2960		2961		2962		2963		2964		2965		2966		2967		2968		2969		2970		2971		2972		2973		2974		2975		2976		2977		2978		2979		2980		2981		2982		2983		2984		2985		2986		2987		2988		2989		2990		2991		2992		2993		2994		2995		2996		2997		2998		2999		3000		3001		3002		3003	
---------	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--	------	--

CUADRO N.º 2

Superficie cultivada por actividades

1974

(En hectáreas)

Zonas y departamentos	Total	Vid	Frutales	Hortícolas	Cilivros solos	Pereños y cereales	Estimación forestales	Cereales
TOTAL PROVINCIAL	167.002	210.512	49.222	35.757	6.894	30.835	3.139	159
GRAN MENDOZA	74.857	50.012	1.007	11.192	1.691	2.019	1.752	41
Capital	431	216	150	27	4	-	-	-
Cordón Cruz	11.125	6.644	242	1.683	1.730	91	519	14
Guaymallén	8.115	4.795	353	1.325	94	1.270	258	17
Las Heras	22.655	14.747	1.315	5.050	61	1.215	337	-
Luján	32.531	25.642	915	3.147	1.804	373	636	12
Maipú								
ESTE	87.856	72.556	6.421	2.769	1.950	1.426	602	49
Junín	13.643	16.192	1.059	433	240	670	24	-
Rivadavia	25.546	20.572	1.850	441	1.215	1.015	401	49
San Martín	43.692	35.792	3.545	1.915	525	1.740	175	-
NORESTE	14.872	24.929	1.165	2.751	225	1.184	76	2
La Paz	1.749	1.275	252	33	3	151	-	2
Lavalle	20.673	15.535	545	2.003	252	2.117	26	-
Santa Rosa	12.445	8.156	2.538	745	40	916	50	-
CENTRO-COESTE	62.271	19.112	17.072	14.020	-	7.112	4.197	215
San Carlos	24.332	9.030	3.930	5.977	-	2.959	2.269	159
Tunuyán	20.132	4.201	7.640	4.230	-	2.071	1.577	13
Tujumato	17.805	5.907	5.304	3.883	-	2.224	351	66
SUR	107.182	61.899	19.162	7.705	917	15.750	1.512	17
General Alvear	25.762	15.605	2.659	1.652	37	5.770	21	16
Malargüe	1.916	-	-	147	-	1.343	426	-
San Rafael	79.504	46.294	16.703	5.906	880	6.637	1.065	19

FUENTE: Facultad de Ciencias Económicas UN Cuyo - Bolsa de Comercio de Mendoza.
"Estudio Socioeconómico de los Departamentos de la provincia de Mendoza".
Síntesis actualizada 2075/76.

CUADRO N° 3

Porcentaje de superficie cultivada por actividades

1974

(En porcentajes)

Comas y departamentos	Total	Vid	Frutidos	Hortalizas	Olivos y sotes	Ferreales y cereales	Forestales	Otros
TOTAL PROVINCIAL	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
DEPARTAMENTO DE MENDOZA	20,4	22,6	6,1	22,4	53,7	2,0	21,5	11,7
Capital	-	-	-	-	-	-	-	-
Cabuy Cruz	0,1	0,1	0,4	0,1	0,1	-	-	-
Cuamallén	3,0	2,9	0,5	4,9	25,1	0,3	6,4	3,8
Las Heras	2,2	2,1	0,7	3,4	1,4	3,9	3,2	4,6
Luján	6,2	6,4	2,6	12,9	0,9	3,7	4,1	-
Mallín	6,9	11,1	1,9	8,1	26,2	1,1	7,8	3,3
ESTOS	22,2	11,4	11,2	7,2	25,7	10,4	7,4	13,3
Junín	5,1	7,0	2,2	1,1	3,5	2,0	0,3	-
Sivadista	7,0	8,9	3,8	1,2	17,6	3,1	4,9	13,3
San Martín	11,8	15,5	7,2	4,9	7,6	5,3	2,2	-
NOBRES	2,5	10,8	6,8	7,2	4,3	10,3	0,9	0,5
La Paz	0,5	0,6	0,6	0,1	0,0	0,5	-	0,5
Lavalle	5,6	6,7	1,1	5,2	3,7	7,1	0,3	-
Santa Rosa	3,4	3,5	5,1	1,9	0,6	2,7	0,6	-
CENTRO-OESTE	17,0	8,4	14,6	16,1	-	22,1	51,6	61,5
San Carlos	6,6	3,9	8,0	15,4	-	9,0	27,9	43,1
Turkey	5,5	1,9	15,8	10,9	-	6,3	19,4	3,5
Tupungato	4,9	2,6	10,8	10,0	-	7,0	4,3	17,9
SUR	22,2	26,8	19,1	19,2	11,1	42,0	18,6	10,0
General Alvear	7,0	6,8	5,4	4,3	0,5	17,6	0,3	4,9
Malargüe	0,5	-	-	0,4	-	4,1	5,2	-
San Rafael	21,7	20,0	33,9	15,2	12,8	26,3	13,1	5,1

FUENTE: Facultad de Ciencias Económicas UN Cuyo - Bolsa de Comercio de Mendoza. "Estudio Socioeconómico de los Departamentos de la provincia de Mendoza". Síntesis actualizada 1975/76.

CUADRO Nº 4

Valor agregado agrícola
(a precios corrientes)

1974

(En miles de \$ 1974)

Zonas y departamentos	Total	Viticultura	Horticultura	Colivicultura	Ferrosos y corrientes	Fruticultura	Materia	Ciudad
TOTAL PROVINCIAL	3.045.511,3	2.210.273,5	424.571,4	301.928,4	105.015,6	141.475,7	280.121,7	5.811,0
GRAN MENDOZA	734.275,5	513.122,6	150.405,1	40.879,3	9.783,0	2.702,6	1.072,0	-
Capital	376,7	376,7	-	-	-	-	-	-
Cabecera	6.505,0	6.065,3	231,3	176,9	-	24,5	4,0	-
Cruz	112.163,0	70.085,7	25.351,8	13.264,9	302,0	2.805,8	242,6	-
Cuyabá	64.409,9	42.356,7	15.390,6	1.205,4	4.215,3	675,0	325,3	-
Las Heras	237.601,1	150.733,3	74.360,0	4.164,4	4.032,7	3.446,6	858,1	-
Luján	313.220,2	243.452,9	35.071,2	30.767,7	1.235,0	2.445,7	241,7	-
Maipú	802.823,6	710.702,3	22.558,1	10.055,6	11.177,9	18.937,0	2.142,6	-
San Juan	177.431,9	152.646,9	5.413,1	6.022,5	2.223,6	4.915,2	133,0	-
Rivadavia	235.939,8	206.804,4	4.638,0	14.578,8	3.378,8	5.415,8	924,0	-
San Martín	367.471,3	347.251,0	17.367,0	7.380,3	5.775,2	8.658,0	1.021,8	-
NEOESTE	221.172,9	235.331,9	12.892,8	2.723,4	11.831,6	9.477,4	1.472,6	-
La Paz	12.331,3	10.716,4	350,5	29,7	501,2	645,0	82,5	-
Lavalle	185.633,3	151.223,4	24.953,4	2.304,4	7.650,3	1.627,8	835,0	-
Santa Rosa	92.202,3	73.350,1	7.593,9	409,3	3.040,3	7.200,6	563,1	-
CENTRO-ESTE	423.239,5	184.820,1	154.042,5	45,7	24.142,2	43.751,1	7.658,0	5.811,0
San Carlos	170.933,6	67.346,3	60.787,2	35,5	9.554,4	8.783,1	3.060,0	-
Tunuyán	119.774,3	45.272,9	38.485,4	10,6	6.873,8	23.806,4	3.231,1	-
Tupungato	129.511,6	51.500,9	54.776,9	2,6	7.614,0	11.163,6	1.377,8	-
SUR	794.822,6	586.466,0	69.841,9	12.488,4	52.275,5	59.557,5	7.136,9	-
General Alvear	173.937,1	132.350,8	12.827,9	605,5	19.151,2	7.505,2	1.052,5	-
Malargüe	8.817,8	0,2	3.002,5	-	4.457,0	9,8	1.347,6	-
San Rafael	612.094,7	453.715,0	54.119,5	16.879,9	28.667,0	51.979,5	4.733,8	-
Sin determinar	110,2	110,2	-	-	-	-	-	-

FUENTE: Facultad de Ciencias Económicas UN Cuyo - Bolsa de Comercio de Mendoza.

"Estudio Socioeconómico de los departamentos de la provincia de Mendoza.

Síntesis actualizada 1975/76.

CULTIVO

SUPERFICIE CULTIVADA CON LAS PRINCIPALES HORTALIZAS
DESDE EL PERIODO 1974-75 AL 1977-78 - TENDIQUA

CULTIVO	1974-75	1975-76	1976-77	1977-78 (**)
Ajo	2.353	2.653	3.075	4.353
Arveja	591	320	69	-
Cilolla	3.270	1.896	2.182	3.254
Papa	3.937	3.000	3.350	2.837
Pimentón	551	610	537	1.220
Tomate	13.457	11.491	10.120	11.664
Zapallo	540	395	575	934
Zanahoria	1.339	1.537	1.321	1.081 (*)
T o t a l	20.219	23.023	20.939	25.983

(*) Falta considerar la superficie implantada con la variedad "criolla"

(**) Las superficies correspondientes al período 1977-78 son provisionales.

FUENTE: P.E.C. Registro permanente del uso de la Tierra.

SUPERFICIE CULTIVADA CON HORTÍCOLAS POR ZONAS. PROVINCIA 1960/1973

ZONAS	1 9 6 0		1 9 6 9		1 9 7 1		1 9 7 3 / 74	
	(ha)	%	(ha)	%	(ha)	%	(ha)	%
<u>Provincia</u>	24.092	100,0	27.533	100,0	26.998	100,0	38.757	100,0
Sur	8.624	40,5	3.769	17,3	4.502	16,7	7.705	19,9
Centro Oeste	7.982	37,5	10.459	48,1	11.359	42,1	14.090	36,3
Gran Mendoza	3.364	15,9	5.241	24,1	8.020	29,7	11.392	29,4
Este	741	3,5	1.308	6,1	1.737	6,4	2.789	7,2
Noreste	548	2,5	941	4,4	1.380	5,1	2.781	7,2

FUENTE: D.E.C. Registro Permanente de Uso de la Tierra (Censos Agropecuarios 1969/71/73).
INDEC.: Censo Nacional Agropecuario 1960.-

CUADRO N°7

Superficie cultivada con hortalizas
por especie y por departamentos
1974

(En porcentajes)

Provincias y departamentos	Total	Tomate	Papa	Cebolla	Ajo	Zapallo	Frijoles	Otros
<u>PROV. BANDO TOTAL</u>	<u>100.0</u>	<u>100.0</u>	<u>100.0</u>	<u>100.0</u>	<u>100.0</u>	<u>100.0</u>	<u>100.0</u>	<u>100.0</u>
<u>PROV. BANDO</u>	<u>29.4</u>	<u>11.1</u>	<u>40.2</u>	<u>50.5</u>	<u>69.5</u>	<u>15.3</u>	<u>12.2</u>	<u>38.6</u>
Capital	-	-	-	-	-	-	-	-
Concepción	6.4	6.1	-	0.0	0.1	-	0.2	-
Guaymas	4.9	1.3	5.8	6.5	13.7	6.0	0.9	7.3
Las Arenas	3.4	0.9	6.0	4.2	3.7	1.0	0.4	9.4
Luján	12.9	4.3	27.0	18.2	32.3	2.3	6.3	14.5
Salida	8.1	4.5	1.4	21.6	19.7	6.0	4.4	6.9
<u>PROV. SAN CARLOS</u>	<u>7.2</u>	<u>9.5</u>	<u>4.2</u>	<u>9.6</u>	<u>3.4</u>	<u>3.1</u>	<u>13.0</u>	<u>3.0</u>
San Carlos	1.1	0.8	3.1	1.3	0.2	0.3	5.3	0.8
Arvidavia	1.1	1.2	1.1	1.6	1.1	0.9	1.6	0.5
San Martín	5.0	7.5	1.0	6.7	2.1	1.9	6.1	1.7
<u>PROV. SAN CARLOS</u>	<u>7.2</u>	<u>6.7</u>	<u>1.4</u>	<u>17.6</u>	<u>5.4</u>	<u>3.4</u>	<u>8.8</u>	<u>6.1</u>
La Paz	0.1	0.0	-	0.3	-	-	0.1	0.2
San Carlos	5.2	4.3	1.1	13.5	5.0	2.1	3.9	5.7
Santa Rosa	1.9	2.4	0.3	3.8	0.4	1.3	4.8	1.0
<u>PROV. SAN CARLOS</u>	<u>36.3</u>	<u>39.4</u>	<u>42.7</u>	<u>15.6</u>	<u>19.9</u>	<u>71.7</u>	<u>29.7</u>	<u>41.9</u>
San Carlos	15.4	19.2	11.4	6.8	4.4	55.4	11.3	11.8
Guaymas	10.9	14.7	3.4	4.6	5.2	13.3	13.7	12.9
Capatzen	10.0	5.5	27.9	4.2	10.3	3.0	4.7	17.2
<u>PROV. SAN CARLOS</u>	<u>19.9</u>	<u>31.3</u>	<u>11.5</u>	<u>6.7</u>	<u>1.8</u>	<u>6.5</u>	<u>36.3</u>	<u>9.6</u>
General Rivera	4.3	8.2	0.2	0.9	0.2	2.1	5.4	1.8
Guaymas	0.4	-	2.5	0.2	0.4	-	-	0.1
San Carlos	15.2	25.1	8.8	5.6	1.2	4.4	30.9	7.7

FUENTE: Facultad de Ciencias Económicas UN Cuyo - Bolsa de Comercio de Mendoza. "Estudio Socioeconómico de los departamentos de la provincia de Mendoza". Síntesis actualizada 1975/76.

CUADRO N° 8

Participación de cada hortaliza en la superficie cultivada
con hortalizas en cada departamento

1974

(En porcentajes)

Departamento y subdepartamentos	Total	Tomate	Papa	Cebolla	Ajo	Zapallo	Pimientos	Otros
PROVINCIA PROVINCIAL	100,0	43,5	12,5	11,4	10,4	4,1	4,0	15,1
LA PLATA	100,0	15,4	15,6	19,6	24,7	2,2	1,7	19,8
BUENOS AIRES	100,0	-	-	-	-	-	-	-
CORDOBA	100,0	70,4	-	3,7	11,2	-	11,1	3,7
ENTRE RIOS	100,0	11,4	13,7	15,3	29,5	5,1	0,7	24,3
LA RIOJA	100,0	11,9	10,1	13,8	11,3	1,2	0,4	41,3
MENDOZA	100,0	14,3	23,9	16,1	26,0	0,7	2,0	17,0
SAN JUAN	100,0	24,3	1,0	30,4	25,4	3,0	2,2	12,7
SAN LUIS	100,0	17,7	6,7	15,3	5,0	1,8	7,2	6,3
SANTA FE	100,0	32,8	21,5	15,6	1,6	0,9	19,0	10,6
TUCUMAN	100,0	46,5	11,6	16,1	10,4	3,2	5,4	6,8
CHACO	100,0	69,9	2,3	15,5	4,4	1,6	5,0	5,3
NORESTE	100,0	40,7	1,7	27,9	7,9	1,9	4,9	14,5
La Paz	100,0	12,1	-	25,4	-	-	6,1	36,7
Lavalle	100,0	16,4	1,3	27,7	18,1	1,3	3,8	16,8
San Juan	100,0	53,7	1,6	22,3	2,2	2,8	9,9	7,5
LA PAMPA	100,0	47,2	13,5	4,9	5,7	8,0	3,3	17,4
San Carlos	100,0	54,3	8,5	5,0	3,0	14,8	2,9	11,5
San Juan	100,0	58,7	3,6	4,9	4,9	5,0	5,0	17,9
San Juan	100,0	23,7	31,9	4,8	10,7	1,2	1,8	25,9
San Juan	100,0	72,7	6,6	3,8	0,9	1,4	7,3	7,3
San Juan	100,0	53,4	0,4	2,0	0,5	2,1	5,1	6,5
San Juan	100,0	-	76,3	6,1	11,6	-	-	5,5
San Juan	100,0	71,6	6,6	4,2	0,7	1,2	8,1	7,6

INIIIT: Facultad de Ciencias Económicas UN Cuyo - Bolsa de Comercio de Mendoza.

"Estudio Socioeconómico de los Departamentos de la Provincia de Mendoza".

Síntesis actualizada 1975/76.

ORTICULTURA - 1973/74

SUPERFICIE CULTIVADA Y MANEJO DE EXPLOTACIONES, SEGUN ESTRATOS DE TIEMPO Y REGIMEN DE TENENCIA

TIEMPO DE LAS EXPLOTACIONES	TOTAL		POR ADMINISTRACION		POR CONTRATO		APPRENTISTARIO		PROPIETARIO		OTROS	
	SUP. HA.	Nº	SUP. HA.	Nº	SUP. HA.	Nº	SUP. HA.	Nº	SUP. HA.	Nº	SUP. HA.	Nº
0 a 5	6.941	1.704	4.305	1.260	69	26	122	40	1.010	310	344	62
5 a 10	6.112	660	4.172	454	107	24	117	15	1.032	149	508	23
10 a 15	6.671	622	6.456	431	612	39	313	20	1.076	160	604	34
15 a 20	12.345	491	6.260	235	323	27	487	19	3.010	153	201	25
20 a 30	31.100	281	24.712	179	3.662	23	287	8	2.427	85	232	6
30 a 100	9.320	46	4.784	32	310	3	238	3	611	5	139	2
Más de 100	10.225	24	9.604	20	-	-	111	1	433	3	-	-
T o t a l	81.372	3.675	60.454	2.618	6.637	142	1.675	117	10.716	645	2.900	153

FUENTE: D.E.C. Censo 1973-74. (Explotaciones que tienen el rubro hortícola como principal).

CUADRO N° 10

DISTRIBUCIÓN DE LA SUPERFICIE Y LAS EXPLOTACIONES,
SEGÚN ESTRATOS DE TAMAÑO

TAMAÑO DE LAS EXPLOTACIONES	Superficie		Explotaciones	
	has	%	Nº	%
0 a 3 has	5.941	7,30	1.704	43,97
3 a 5 has	6.112	7,51	668	17,23
5 a 10 has	9.971	12,25	632	17,85
10 a 20 has	12.943	16,79	461	11,89
20 a 50 has	31.160	39,29	221	7,25
50 a 100 has	5.520	7,27	45	1,16
Más de 100 has	10.225	12,56	24	0,61
T o t a l	61.372	100,00	3.875	100,00

FUENTE: Elaboración propia en base a datos de la D.E.C., Censo 1973-74.

NOTA: Las explotaciones consideradas son las que poseen el rubro horticultura como principal.

EXPLOTACIONES PRINCIPALMENTE RUSTICOLAS, SEGUN TAMAÑO Y RÉGIMEN DE TENENCIA

TAMAÑO DE LAS EXPLOTACIONES	Por Administración		Por Contrato		Arrendatario		Aparcero		Otros		TOTAL	
	N.º Explot.	Ha. Explot.	N.º Explot.	Ha. Explot.	N.º Explot.	Ha. Explot.	N.º Explot.	Ha. Explot.	N.º Explot.	Ha. Explot.	N.º Explot.	Ha. Explot.
1 a 3 has.	1.265	74,29	26	1,52	40	2,34	313	18,10	62	3,63	1.706	100
3 a 5 has.	454	67,90	24	3,59	19	2,60	147	22,30	33	3,44	657	100
5 a 10 has.	431	62,20	30	5,03	23	4,04	100	23,12	34	4,01	588	100
10 a 20 has.	236	51,10	27	5,85	17	4,12	153	33,18	26	5,63	461	100
20 a 50 has.	173	63,70	23	6,10	8	2,84	65	23,13	6	2,13	261	100
50 a 100 has.	32	71,11	3	6,66	3	6,66	5	11,11	2	4,44	45	100
Más de 100 has.	23	63,33	-	-	1	4,16	3	12,50	-	-	24	100
Total	2.513	67,56	142	3,66	117	3,01	645	21,60	133	3,94	3.075	100

FUENTE: Elaboración propia en base a datos de la D.E.C., censo 1973/74.

CLASIFICACION

SUPERFICIE CULTIVADA POR CULTIVOS - PERMANENTE

CULTIVOS	SUPERFICIE TOTAL		PROPIETARIO		ADARCENO	
	Hes	h	Hes	h	Hes	h
TUQUE	11,281	100	6,811	75	2,870	25
PIRRIENTO	610	100	537	65	73	12
ZAPALLO	335	100	257	96	36	4
PAPA	3,693	100	126	3,5	3,474	56,5
CEBOLLA	1,526	100	324	17,1	1,572	82,9
AJO	2,653	100	593	21,9	2,070	78,1
ZAMORIA	1,537	100	520	34,2	1,311	65,8
ARVEJA	423	100	117	27,3	303	72,2
T o t a l	23,000	100	11,653	50,60	11,400	49,4

FUENTE: D.E.C. - Registro permanente del uso de la tierra.
Estimaciones realizadas en base a muestreo, campaña 1975/76.

CUADRO N° 13

PARTICIPACION RELATIVA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

EN EL PDI PROVINCIAL (en %)

SOBRE EL P.B.I. TOTAL

S E C T O R	A Ñ O S							
	1968	1969	1970	1971	1972	1973	1974	1975
TOTAL GENERAL	<u>100,0</u>	<u>100,0</u>	<u>100,0</u>	<u>100,0</u>	<u>100,0</u>	<u>100,0</u>	<u>100,0</u>	<u>100,0</u>
1. Sector Agropecuario	<u>14,1</u>	<u>15,4</u>	<u>12,7</u>	<u>21,8</u>	<u>17,5</u>	<u>25,4</u>	<u>15,9</u>	<u>8,5</u>
1.1. Hortalizas	3,5	2,9	1,7	1,5	2,1	2,5	2,2	1,3
1.2. Frutas	2,3	1,0	1,2	1,4	0,03	0,5	0,7	0,2
2. Industria Manufacturera	<u>25,3</u>	<u>22,0</u>	<u>30,3</u>	<u>24,3</u>	<u>33,9</u>	<u>20,3</u>	<u>23,7</u>	<u>31,4</u>
2.1. Envasado y conservación de frutas y legumbres	2,7	1,5	1,7	1,9	s/d	s/d	s/d	s/d
2.2. Aceituna de mesa	0,1	-	0,1	-	s/d	s/d	s/d	s/d

s/d = sin datos

FUENTE: Elaboración propia en base a datos de DEC.

CUADRO N° 13(cont.)

PARTICIPACION RELATIVA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

EN EL PBI PROVINCIAL (en %)

SOBRE EL P.B.I. DEL SECTOR

S E C T O R	A Ñ O S							
	1968	1969	1970	1971	1972	1973	1974	1975
TOTAL GENERAL	<u>100,0</u>	<u>100,0</u>	<u>100,0</u>	<u>100,0</u>	<u>100,0</u>	<u>100,0</u>	<u>100,0</u>	<u>100,0</u>
1. Sector Agropecuario	<u>100,0</u>	<u>100,0</u>	<u>100,0</u>	<u>100,0</u>	<u>100,0</u>	<u>100,0</u>	<u>100,0</u>	<u>100,0</u>
1.1. Hortalizas	24,7	18,8	13,4	6,9	12,0	9,8	13,7	15,4
1.2. Frutas	16,1	6,5	9,3	6,2	0,2	2,1	4,5	2,1
2. Industria Manufacturera	<u>100,0</u>	<u>100,0</u>	<u>100,0</u>	<u>100,0</u>	<u>100,0</u>	<u>100,0</u>	<u>100,0</u>	<u>100,0</u>
2.1. Envasado y conservación de frutas y legumbres	10,6	6,7	5,7	7,7	s/d	s/d	s/d	s/d
2.2. Aceituna de mesa	0,3	0,2	0,2	s/d	s/d	s/d	s/d	s/d

s/d = sin datos

FUENTE: Elaboración propia en base a datos de DEC.

CUADRO N° 11

Participación de cada grupo de actividades en el valor agregado industrial por departamento

(En porcentajes)

Departamento	Grupo 1	Grupo 2	Grupo 3	Grupo 4	Grupo 5	Grupo 6	Grupo 7
1963	1964	1965	1966	1967	1968	1969	1970
Buenos Aires	10,1	10,2	11,6	1,7	1,3	2,1	3,8
Córdoba	10,0	10,2	11,5	2,9	2,6	2,7	5,4
Entre Ríos	9,1	9,3	9,5	3,3	3,3	3,1	5,1
Formosa	17,3	18,0	19,0	1,3	0,8	1,7	4,9
La Pampa	27,9	28,1	28,3	3,4	3,0	0,9	1,7
Misiones	22,3	2,8	12,7	0,5	0,5	1,0	1,2
Paraná	3,9	6,4	10,1	0,1	0,1	0,1	0,1
San Juan	1,6	11,1	63,4	0,5	0,7	-	1,1
San Luis	10,8	11,5	19,5	0,3	0,1	0,1	0,5
Salta	10,3	10,7	10,9	0,3	-	-	1,5
Santa Fe	15,8	11,1	10,2	1,0	0,8	0,2	0,3
Tucumán	10,9	10,1	10,4	0,9	0,2	0,2	0,3
Chaco	17,4	11,3	11,8	1,8	0,3	0,2	0,2
La Paz	2,2	2,2	2,2	-	-	-	0,2
Corrientes	8,3	8,3	8,3	0,2	-	-	0,2
Santa Rosa (H)	21,7	20,7	20,7	2,3	0,1	-	0,4
Entre Ríos	18,8	18,7	18,7	0,8	-	0,2	0,2
San Carlos	11,7	11,7	11,7	0,9	-	0,1	0,1
Paraná	11,7	11,7	11,7	0,4	-	0,4	0,4
Paraná	46,4	46,4	46,4	2,2	-	1,7	1,7
Entre Ríos	10,5	10,5	10,5	1,0	0,1	0,1	0,1
General Alvear	41,2	41,2	41,2	0,5	-	0,6	0,6
Salta	6,8	6,8	6,8	1,2	-	1,1	1,1
San Rafael	40,7	40,7	40,7	1,2	0,2	0,2	0,2

Referencias: (1) En 1963/64 incluye La Paz y Santa Rosa. Los grupos son los indicados en el Cuadro N° 15

FUENTE: Facultad de Ciencias Económicas UN Cuyo - Bolsa de Comercio de Mendoza. "Estudio Socioeconómico de los Departamentos de la Provincia de Mendoza". Síntesis actualizada 1975/76.

CUADRO N° 15

Clasificación de industrias en grupos a los fines
comparativos y de cálculo de coeficientes

- Grupo 1 : Fabricación de productos alimenticios. Producción alimentos diversos.
- Grupo 2 : Industrias de bebidas.
- Grupo 3 : Fabricación de textiles. Confección de prendas de vestir (excepto calzado). Industria del cuero (excepto prendas de vestir).
- Grupo 4 : Industria de madera y corcho (excepto muebles). Muebles y accesorios (excepto los metálicos).
- Grupo 5 : Fabricación de papel y productos de papel. Imprentas, editoriales e industrias conexas.
- Grupo 6 : Productos químicos de caucho y plástico. Fabricación de productos minerales no metálicos. Productos metálicos (exceptuando maquinaria y equipo). Construcción de maquinarias, aparatos accesorios y suministros eléctricos.
- Grupo 7 : Construcción de material de transporte. Construcción de equipo profesional y científico, aparatos fotográficos y de copias. Construcción de maquinaria (exceptuando la eléctrica). Otras industrias manufactureras (x).

(x) Este grupo difiere en ambos censos, sobre todo en talleres de reparación de vehículos que, en 1974/74, pasaron a "Servicios".

FUENTE: Facultad de Ciencias Económicas UN Cuyo - Bolsa de Comercio de Mendoza. "Estudio Socioeconómico de los Departamentos de la provincia de Mendoza". Síntesis actualizada 1975/76.

Estimaciones del valor imputado por actividad
(en miles de pesos corrientes)

1974

Actividad	Capital	Trabajo	Alquileres	Proveedores	Detallista	Porcentaje	Relaciones	Industria	%
Actividad Industrial	43.877,6	10.222,0	2.667,7	122,0	25.224,6	100,0	2.667,7	10.222,0	100,0
Actividad Comercial	10.475,1	4.537,2	2.802,4	21,1	23.192,5	100,0	2.802,4	4.537,2	100,0
Capital	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Trabajo	231,3	45,1	-	-	10,4	-	-	-	-
Alquileres	25.333,8	8.321	345,2	26,6	2.997,3	-	-	-	-
Proveedores	15.355,6	2.853,0	1.852,8	9,1	1.291,4	0,5	237,0	5.857,8	5,6
Detallista	74.372,0	19.433,1	78,4	2,9	8.362,9	40,8	392,6	6.028,9	6,2
Relaciones	35.671,2	12.601,0	39,2	1,5	9.922,5	2,9	33,0	27.260,3	27,0
Industria	20.528,1	2.072,8	-	-	4.455,5	0,2	822,5	1.413,2	1,4
Capital	5.423,1	15,2	-	-	63,0	-	-	-	-
Trabajo	4.838,0	69,9	-	-	737,7	1,6	65,4	2.119,8	2,0
Alquileres	17.407,0	1.276,7	-	-	3.685,8	0,3	796,1	1.182,4	1,1
Proveedores	32.822,8	2.232,4	133,6	4,4	2.032,1	1,2	6.170,8	1.632,5	1,5
Detallista	350,5	15,2	-	-	155,9	0,2	33,2	-	-
Relaciones	24.955,4	3.049,1	75,4	2,9	6.171,7	13,5	5.311,4	1.091,3	1,3
Industria	7.323,9	240,3	39,2	1,5	1.724,7	3,5	796,2	273,5	0,3
Actividad de Comercio	154.083,5	12.123,1	-	-	1.152,9	52,5	33,2	43.215,2	42,7
Capital	60.787,2	2.073,6	-	-	299,8	8,8	-	11.536,0	11,1
Trabajo	36.485,4	3.139,1	-	-	673,7	8,5	-	3.438,9	3,4
Alquileres	51.776,9	6.365,4	-	-	1.939,5	35,2	33,8	28.210,1	27,5
Proveedores	60.944,9	1.046,4	32,2	1,5	3.675,4	1,2	2.256,0	11.691,6	11,1
Detallista	12.877,9	135,2	39,2	1,5	405,2	0,9	225,6	159,6	0,2
Relaciones	3.002,5	295,3	-	-	93,5	0,2	-	2.575,6	2,5
Industria	54.119,9	675,9	-	-	2.576,7	1,9	1.957,4	8.525,4	8,1

FUENTE: Facultad de Ciencias Económicas UN Cuyo - Bolsa de Comercio de Mendoza. "Estudio Socioeconómico de los departamentos de la provincia de Mendoza". Síntesis actualizada 1975/76.

(continúa)

CUADRO 16 (Continúa)

Facultad de Ciencias Económicas UN Cuyo - Bolsa de Comercio de Mendoza. "Estudio Socioeconómico de los departamentos de la provincia de Mendoza". Síntesis actualizada 1975/76.

1974

(En miles de \$ 100 y en términos de 1974)

Departamento	Salarios	\$	Costos	%	Recepciones	\$	Impuestos	%	Áreas	\$
Departamento de San Rafael	2.400,0	100,0	1.110,0	100,0	1.200,0	100,0	21.200,0	100,0	18.100,0	212,0
San Rafael	2.400,0	100,0	1.110,0	100,0	1.200,0	100,0	21.200,0	100,0	18.100,0	212,0
San Rafael	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
San Rafael	41,9	0,2	-	-	124,1	0,1	-	-	9,6	0,9
San Rafael	155,6	0,9	265,8	9,4	1.004,2	1,1	1.394,7	6,0	3.609,5	13,6
San Rafael	83,6	0,4	100,8	0,9	1.005,1	0,2	232,4	1,0	1.431,7	5,4
San Rafael	1.103,8	6,3	3.115,9	27,6	4.632,7	4,3	537,5	2,3	4.730,1	16,8
San Rafael	99,8	4,4	300,4	3,7	5.602,7	4,5	1.394,7	6,0	3.916,3	10,9
Departamento de San Juan	2.201,5	11,0	9,2	0,1	20.501,0	9,5	711,2	3,1	1.119,1	4,0
San Juan	1.151,4	5,3	2,2	0,1	921,4	0,6	58,1	0,3	439,5	1,4
San Juan	335,2	1,3	-	-	1.333,9	1,2	201,1	0,9	263,7	0,8
San Juan	1.340,9	6,2	-	-	8.235,6	7,5	455,4	1,9	635,4	2,9
Departamento de San Carlos	1.602,6	8,8	16,1	0,2	7.300,6	6,7	761,5	3,4	1.431,5	5,2
San Carlos	27,9	0,1	-	-	26,1	0,0	-	-	101,4	0,3
San Carlos	838,1	3,9	9,2	0,1	4.751,1	4,3	479,4	2,1	1.201,4	3,7
San Carlos	1.033,6	4,8	9,1	0,1	2.612,4	2,4	305,1	1,3	177,0	0,4
Departamento de San Martín	6.400,1	29,1	7.005,7	6,5	2.400,1	19,4	16.028,8	71,7	15.155,1	11,7
San Martín	2.400,1	11,3	531,5	4,7	21.173,5	19,2	12.571,6	55,5	5.409,9	11,0
San Martín	2.975,1	13,7	3.702,4	3,9	16.229,6	14,6	3.096,1	13,3	2.725,2	8,4
San Martín	1.019,6	4,7	2.831,8	25,1	6.002,0	5,4	632,8	2,9	3.925,0	12,3
San Martín	7.901,2	16,1	275,7	2,1	16.190,6	13,2	1.409,4	6,5	1.649,5	11,9
San Martín	1.173,3	5,4	119,1	1,1	8.999,7	8,2	493,9	2,1	631,7	2,2
Departamento de San Rafael	6.600,6	30,9	256,6	2,3	27.500,1	20,1	1.001,5	4,4	3.035,7	9,5

Fuente: Facultad de Ciencias Económicas UN Cuyo - Bolsa de Comercio de Mendoza. "Estudio Socioeconómico de los departamentos de la provincia de Mendoza". Síntesis actualizada 1975/76.

VALOR AGRICADO HORTICOLA

AÑO	Total (miles de \$ de 1960)	Tomate Porcentaje s/ el total
1969	10.092,4	31,9
1970	7.752,2	23,4
1971	8.486,5	29,3
1972	15.437,8	28,8
1973	18.520,4	30,4
1974	16.985,1	25,3
1975	10.000,9	15,9

NOTA: El Valor Agrgado fue deflactado por el Índice de Precios Implícitos en el P.B.I. a costo de factores.

Base 1960-100. Banco Central de la Rep. Argentina "Cuentas Nacionales de la Rep. Arg. - Series Históricas" Vol. III, pags. 194 y 195, 1976.

FUENTE: Estudio de Comercialización de productos de San Juan. Cap.: competencia interregional. Convenio INTA-gob. de San Juan (en vías de publicación).

VALOR DE LOS LIGANDOS ACETOLAS VARIOS POR LIGANDA POR PUNOS

1955	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966	1967	1968	1969	1970	1971
0.16	0.07	0.03	0.11	0.06	0.10	0.05	0.16	0.05	0.17	0.05	0.16	0.17	-	-	-	-
0.27	0.10	0.06	0.20	0.10	0.25	0.17	0.40	0.17	0.40	0.19	0.20	0.25	0.25	0.25	0.25	0.24
0.11	0.09	0.09	0.13	0.08	0.10	0.23	0.18	0.23	0.08	0.21	0.30	0.19	0.30	0.19	0.37	0.37
1.13	0.36	1.20	1.12	0.93	1.70	0.95	1.17	0.95	0.85	0.19	2.78	2.00	2.00	2.00	1.46	1.46
1.75	1.45	1.06	1.60	2.22	1.96	2.21	0.90	2.21	0.90	1.59	1.12	0.79	1.12	0.79	1.22	1.22
0.03	0.11	0.11	0.13	0.05	0.19	0.03	0.02	0.03	0.05	0.01	0.06	0.03	0.03	0.03	0.07	0.07
0.40	0.60	0.96	0.79	0.99	0.61	0.23	0.39	0.23	0.27	0.13	0.56	0.36	0.36	0.36	0.37	0.37
0.20	0.27	0.29	0.19	0.11	0.66	0.25	0.60	0.25	0.60	0.25	0.15	0.21	0.21	0.21	0.10	0.10
0.12	0.16	0.12	0.12	0.20	0.20	0.20	0.20	0.20	0.20	0.20	0.20	0.20	0.20	0.20	0.20	0.20
0.10	0.09	0.09	0.11	0.11	0.11	0.11	0.21	0.11	0.11	0.11	0.21	0.11	0.11	0.11	0.11	0.11
6.73	4.71	10.65	10.31	14.00	10.17	10.90	9.00	11.15	21.14	8.49	0.82	7.24	0.82	7.24	7.24	7.24
0.22	0.29	0.52	0.39	0.29	0.23	0.20	0.27	0.26	0.40	0.21	0.17	0.22	0.17	0.22	0.22	0.22
7.11	2.86	11.27	11.19	14.31	15.51	10.79	2.50	11.47	11.51	11.51	11.51	11.51	11.51	11.51	11.51	11.51
11.65	9.50	19.01	19.01	29.47	24.11	13.51	11.47	11.47	11.47	11.47	11.47	11.47	11.47	11.47	11.47	11.47
0.05	0.05	0.03	0.03	0.06	0.09	0.05	0.05	0.05	0.04	-	-	-	-	-	-	-
1.11	2.21	0.29	2.20	1.91	1.92	1.71	1.11	1.11	4.02	2.03	1.02	1.10	1.02	1.10	1.01	1.01
1.05	0.98	0.27	0.71	1.15	1.93	0.44	1.70	0.44	0.95	1.03	0.54	0.52	0.54	0.52	0.15	0.15
0.05	0.15	0.24	0.15	0.30	0.09	0.05	0.10	0.05	0.10	-	-	-	-	-	-	-
1.01	1.19	1.74	2.23	2.62	2.71	1.79	2.10	1.79	2.10	2.40	4.05	5.40	4.05	5.40	1.57	1.57
0.12	0.10	0.07	0.11	0.07	0.09	0.09	0.05	0.09	0.02	0.19	0.10	0.15	0.10	0.15	0.07	0.07
1.77	1.69	2.97	1.79	1.92	1.10	1.21	1.36	1.21	1.14	2.53	2.50	2.07	2.50	2.07	1.11	1.11
0.12	0.12	0.06	0.20	0.22	0.11	0.12	0.12	0.12	0.12	0.12	0.12	0.12	0.12	0.12	0.12	0.12
0.15	0.11	0.25	0.22	0.27	0.21	0.19	0.12	0.19	0.19	0.19	0.19	0.19	0.19	0.19	0.19	0.19
7.97	11.29	1.46	6.31	10.16	10.73	0.54	9.88	10.93	10.70	10.15	7.71	4.70	10.15	7.71	4.70	4.70
2.12	1.45	7.12	7.11	11.02	10.11	0.71	0.50	0.71	0.50	11.10	11.10	11.10	11.10	11.10	11.10	11.10
10.12	11.71	11.55	14.65	20.05	17.05	14.01	15.05	15.05	21.12	19.56	21.12	19.19	21.12	19.19	21.12	21.12
2.72	1.12	1.59	2.04	3.65	1.51	1.62	1.73	1.73	1.73	2.05	1.96	1.15	1.96	1.15	0.95	0.95
0.54	0.49	0.49	0.61	0.65	0.60	0.44	0.48	0.48	1.15	1.11	0.90	0.71	0.90	0.71	0.56	0.56
0.19	0.10	0.27	0.39	0.10	0.10	0.66	0.61	0.61	1.04	0.25	1.10	0.91	1.10	0.91	0.41	0.41
2.15	1.21	2.05	1.25	1.11	2.21	2.72	1.27	1.27	2.10	1.70	1.15	1.12	1.15	1.12	1.12	1.12
0.38	0.30	0.60	1.20	1.11	0.90	0.54	1.10	0.90	0.90	0.30	1.75	1.07	1.75	1.07	0.30	0.30
70.75	67.77	57.26	64.32	51.77	54.26	62.20	65.46	55.37	60.37	57.59	61.32	75.01	57.59	61.32	75.01	75.01
12.11	65.17	60.16	65.52	55.10	55.54	60.71	57.25	56.87	60.95	59.30	65.10	75.20	59.30	65.10	75.20	75.20
71.70	71.70	70.01	69.30	59.60	50.27	72.46	70.77	62.05	65.51	61.10	68.24	75.91	61.10	68.24	75.91	75.91
100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00

	1972	1973	1974	1975
UTAS				
pezas	-	-	0,03	0,07
pueblas	0,02	0,08	0,09	0,07
mascos	0,03	-	0,05	0,34
naznos	0,90	0,13	0,69	0,87
nazanas	0,90	1,87	2,38	3,63
nhrillos	0,02	-	0,03	0,02
pas	0,12	0,23	0,18	0,20
pas frutas	0,15	0,17	0,40	0,50
1. Sub-total	2,19	2,48	3,85	5,70
pueblas desecadas	0,37	0,28	0,44	0,48
utas industriali	4,68	3,50	10,20	5,86
dra	0,02	0,41	0,16	0,18
2. Sub-total	5,07	4,19	10,80	6,52
TOTAL	7,26	6,67	14,65	12,22

ESTALIZAS

vejas y	-	-	0,01	1,63
pas	-	-	-	-
pas y	12,14	11,35	14,38	10,52
pas y	0,35	0,26	0,11	0,62
nientos y	-	-	-	-
eg	-	-	-	-
nates	2,35	0,88	0,50	2,61
pallos	0,01	0,02	-	0,03
pas leuumbres	1,61	2,99	3,16	3,56
port,	-	-	-	-
1. Subtotal	16,46	15,50	18,16	18,97
alizas indut.	0,24	0,47	0,32	0,23
nate indust.	4,43	4,05	5,55	5,22
1. Subtotal	4,67	4,52	5,87	5,45
TOTAL	21,13	20,02	24,03	24,42

ALIMENTOS Y BEBIDAS

ite	0,58	0,89	2,15	1,11
Aceitunas preparadas	0,73	0,52	0,40	1,20
Cerveza	0,12	0,40	0,45	1,25
3.1. Sub-total	1,43	1,81	3,00	3,56
Uvas	0,24	0,18	0,23	0,13
Vino	0,94	0,32	0,09	0,67
3.2. Subtotal	0,12	0,12	0,09	0,12
3. TOTAL	71,41	73,3	61,32	63,36

CUADRO N° 19

COMPARACION DE LOS VALORES DE PRODUCCION EN TONELADAS DE LA PRODUCCION DE CEREAL

AÑOS	PRODUCCION EN TONELADAS		(S.E.A.G.)
	PRODUCCION	PRODUCCION	
1965/67	127,209		60,700
1967/68	93,524		60,600
1968/69	102,436		55,400
1969/70	143,260		61,200
1970/71	131,033		59,600
1971/72	167,955		60,200
1972/73	192,599		70,200
1973/74	205,605		117,000
1974/75	169,380		106,700
1975/76	207,600		83,000

1977, Dirección de Estadísticas y Censos. v. Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería de la Nación.

AÑOS	SUPERF. CULTIV.	PRODUCCION TOTAL	PROMEDIOS CINQUE NALES MOVILES	VARIACIONES ANUALES	VARIACIONES CINQUENALES	PERCENTAJE MEDIO
	has.	Tn	Tn	%	%	Tn/ha.
1955/56		93.429		+ 22		
1956/57		114.289		- 18		
1957/58		93.524	109.387,6	+ 9		
1958/59	8.330	102.438		+ 39	+ 18,7	12
1959/60		145.260	137.649			
1960/61	10.352	131.033		- 8,5	+ 31,6	12,6
1961/62		167.995	185.082	+ 28		
1962/63		192.819		+ 14,6	+ 10	
1963/64	16.865	205.605	184.981	+ 6		12
1964/65	13.457	189.328		- 7,9	+ 3	14
1965/66	11.461	169.459	190.675	+ 10,5		14,75
1966/67	10.120	198.309		+ 17		19,5
1967/68	11.804	300.639		+ 51		25,4
PROMEDIOS	(1)					(1)
10 últimos años	11.767	159.346				14
5 últimos años	12.980	191.044				15
3 últimos años	11.686	185.698				16

D.E.C.: Datos censales. Registro Permanente de Uso de la Tierra (Sup. Cultivada hasta 73/74)

D.E.C.: Encuesta Anual Frutihortícola. (producción hasta 74/75)

D.E.C.: Estimaciones de la oficina de Registro Permanente del Uso de la Tierra. (Sup. y Producción desde 1975/76).

(1): De los años que hay datos.

(2): No se considera este año en el cálculo de los promedios, ya que los valores que figuran son los esperados para esta campaña.

CUADRO N° 21

EVOLUCION DE LA SUPERFICIE CULTIVADA CON TOMATE POR ZONAS

AÑOS ZONAS	1960		1969		1974	
	has.	%	has.	%	has.	%
TOTAL PROVINC.	8.243	100	8.330	100	16.865	100
GRAN HINDOZA	631	7,6	768	9,2	1.874	11,1
ESTE	407	4,9	559	6,7	1.608	9,5
NORESTE	222	2,6	244	2,9	1.133	6,7
CHIFFO-OESTE	1.565	18,9	4.154	49,8	6.646	39,4
SUR	5.418	65,7	2.605	31,2	5.604	33,3

FUENTE: Elaboración propia en base a datos suministrados por D.I.C.

PROVINCIA	ESTACION NACIONAL	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
RIO NEGRO	4,3	23	27	10																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																

FUENTE: SIPMA-Tonate: Estructura Regional y Destino de la Producción Nacional.

PRODUCCION Y DESTINO DEL TOMATE. MENDOZA 1965/75

PERIODO	Salida en fresco		Industria- lizado		Consumo local en fresco (1)		Total	
	Tn	%	Tn	%	Tn	%	Tn	%
1965	22.123	10,2	126.383	81,2	7.200	4,6	155.706	100
1966	21.754	23,3	64.675	69,2	7.000	7,5	93.429	100
1967	19.505	17,0	88.784	77,7	6.000	5,2	114.289	100
1968	16.310	17,4	72.214	77,2	5.000	5,3	93.524	100
1969	17.061	16,6	79.875	77,9	5.500	5,4	102.436	100
1970	23.429	16,4	112.331	78,4	7.500	5,2	143.260	100
1971	15.402	11,7	110.708	84,5	4.923	3,8	131.033	100
1972	16.575	9,9	146.220	87,0	5.200	3,1	167.995	100
1973	10.093	7,3	173.726	90,2	4.700	2,4	192.519	100
1974	12.377	6,0	189.144	92,0	4.084	2,0	205.605	100
1975	11.522	6,1	174.004	91,9	3.802	2,0	189.328	100

NOTA: La salida en fresco se considera entre diciembre de un año y junio del siguiente.
El peso neto se obtiene descontando un 15% en concepto de envases.

(1): Estimado en base a la mayor o menor salida en estado fresco.

FUENTE: D.E.C., Encuesta Anual Frutihortícola.

TIPO DE Superficie total cul- tivada del predio (has)	RIEGO DE SUPERFICIE				RIEGO MIXTO				RIEGO SUBTERRANEO		
	TRACCION A SANGRE		TRACCION A TRACTOR		TRACCION A SANGRE		TRACCION A TRACTOR		TRACCION A SANGRE		TRACCION A TRACTOR
	% Productores (1)	% Superficie con tomate (2)	(1)	(2)	(1)	(2)	(1)	(2)	(1)	(2)	(3)
Menos de 5 has.	18	7,5	2	0,8	4,5	1,5	0,7	0,2	3	1,5	==
Entre 5 y 20 has.	24,5	19	8,5	6	9	5,5	6,5	5,5	3,5	4,5	==
Más de 20 has.	1	2,2	3,5	8	1	2	4	10,3	1	4	==

1: Porcentaje sobre el total de productores de la muestra que hacen tomate.

2 : Porcentaje sobre el total de hectáreas cultivadas con tomate de la muestra.

FUENTE: Elaborada a partir de las matrices confeccionadas según las diferentes variables por el SIPNA - INTA- EERA. Mendoza.

MÉTODO SISTEMATIZADO			Product.	% Superficie cultivada con tomate	Tenencia	Superficie total cultivada del predio tipo (has.)	Superficie con tomate por predio tipo (has. y %)	-Tipo de conducción. -Variedad -Destino
ON A SANGRE	TRACCION A TRACTOR	Sumatoria	(1)	Sumatoria de (2)				
(3)	(1)	(2)				(Promedios representativos)		
1,5	0,7	0,5	29	12	propietario	3,5	1 (28%)	-encañado -Platense -Consumo
1,5	6	8	58	48,5	propietario	15	Entre 2.5 y 3 (10%-20%)	-rastrero -Perita, -Industria.
4	3	8	13	39,5	propietario o arrendatario	25	10 (40%)	-rastrero -Perita -Industria
			100	100				

andoza.

Cuadro N° 25

Estimación del valor agregado de la industria conservera
(a precios corrientes)
1974

(En miles de \$ ley)

Zonas y departamentos	Miles de \$	%
<u>TOTAL PROVINCIAL</u>	<u>330.210,2</u>	<u>100,0</u>
<u>GRAN MENDOZA</u>	<u>87.175,5</u>	<u>26,4</u>
Capital	660,4	0,2
Códey Cruz	21.463,7	6,5
Guaymallén	53.163,8	16,1
Las Heras	-	-
Luján	-	-
Maipú	11.887,6	3,6
<u>ESTE</u>	<u>104.676,6</u>	<u>31,7</u>
Junín	660,4	0,2
Rivadavia	4.953,1	1,5
San Martín	99.063,1	30,0
<u>NOROESTE</u>	<u>1.981,3</u>	<u>0,6</u>
La Paz	-	-
Lavalle	660,4	0,2
Santa Rosa	1.320,9	0,4
<u>CENTRO-ORIENTE</u>	<u>9.906,3</u>	<u>3,0</u>
San Carlos	-	-
Tunuyán	9.906,3	3,0
Tupungato (x)	-	-
<u>SUR</u>	<u>126.470,5</u>	<u>38,3</u>
General Alvear	35.992,9	10,9
Malargüe	-	-
San Rafael	90.477,6	27,4

(x) En el caso de Tupungato, por existir un solo establecimiento declarado, se ha agrupado con Tunuyán, para no violar el secreto estadístico.

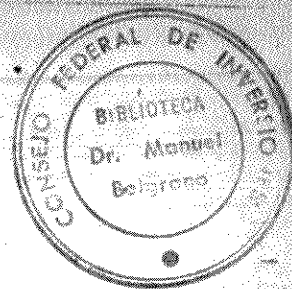
FUENTE: Estimación sobre la base de datos suministrados por la D.E.C.
"Estudio socioeconómico de los departamentos de la provincia de Mendoza" op. cit.

TOMATE: A. LINDA Y PRODUCTO: ESTERILIZADO EN PROCESO DE INDUSTRIALIZACIÓN

Período: 1965 / 75 (Toneladas)

Años	PRODUCCIONES ANUALES					Tomato el Natural
	Cosecha fr. con embalado	Extracto		Triple		
		Simple				
1965	136.357,9	10.211,5		1.535,6	44.322,4	
1966	64.575,0	2.322,0		1.085,0	25.090,5	
1967	98.783,8	5.948,9		1.235,6	37.530,4	
1968	72.214,5	1.717,9		538,4	38.742,9	
1969	73.573,3	3.150,1		1.131,6	35.432,3	
1970	112.131,0	5.817,0		2.605,2	42.401,2	
1971	110.707,9	3.323,7		939,0	40.929,0	
1972	146.420,2	5.395,9		1.164,6	64.765,0	
1973	173.720,5	7.189,0		1.761,6	63.894,3	
1974	159.143,5	9.094,9		2.056,6	69.602,7	
1975	174.004,5	6.300,9		3.180,6	56.617,7	

Fuente: E.E.C. Encuesta anual Frutihortícola.-



CUADRO N° 27

RIO NEGRO

INDUSTRIALIZACION DE TOMATE (Tn de producto
obtenido)

ANO	TOMATE AL NATURAL	EXTRACTO DOBLE	EXTRACTO TRIPLE
1969	10.872,7	3.633,3	4.042,9
1970	5.674,3	6.367,7	5.072,8
1971	6.866,6	3.314,8	4.426,2
1972	13.885,3	4.451,0	3.824,8
1973	s/d	s/d	s/d
1974	9.903,3	15.188,7	4.526,2

FUENTE: C.T.I.: "Estudio Integral de la Industria Conservera Nacional" CFI, op.cit.

CUADRO N° 28

VOLUMEN DE MATERIA PRIMA INDUSTRIALIZADA (Tn)

AÑO	MENDOZA	RIO NEGRO	SAN JUAN	TOTAL
1965/66	63.000	45.000	3.000	111.000
1966/67	88.000	55.000	3.000	146.000
1967/68	72.000	40.000	3.000	115.000
1968/69	81.000	65.000	2.000	148.000
1969/70	119.000	60.000	4.000	183.000
1970/71	109.000	75.000	4.000	188.000
1971/72	132.000	70.000	4.000	206.000
1972/73	145.000	70.000	5.000	220.000
1973/74	152.000	90.000	5.000	247.000
1974/75	148.000	95.000	5.000	248.000

FUENTE: Mendoza: CFIA.

Río Negro y San Juan: Informante calificado.

"Estudio Integral de la Industria Conservera Nacional" CFI, op. cit.

CUADRO N.º 29

PARTICIPACION DE LAS 3 PROVINCIAS EN EL VOLUMEN DE MATERIA
PRIMA SOMETIDA A INDUSTRIALIZACION

AÑO	MENDOZA	RIO NEGRO	SAN JUAN	TOTAL
1965/66	56,7	40,5	2,8	100,0
1966/67	60,3	37,6	2,1	100,0
1967/68	62,6	34,8	2,6	100,0
1968/69	54,7	43,9	1,4	100,0
1969/70	65,0	32,8	2,2	100,0
1970/71	58,0	39,9	2,1	100,0
1971/72	64,1	34,0	1,9	100,0
1972/73	66,0	31,8	2,2	100,0
1973/74	61,5	36,4	2,1	100,0
1974/75	59,7	38,3	2,0	100,0

FUENTE: Tomado de "Estudio Integral de la Industria Conservera Nacional.CFI,

MEMORIA - ELABORACION DE TOMATE AL NATURAL

(Fuentes: 1963/64-1972/73: OEJE-1973/74: Est. CFIM).

AÑO	TOMATE FRESCO EMPLEADO (Tn)	CANTIDAD DE ENVASES (EN PILES) (1)				PRODUCTO CONTENIDO (2) TOTAL (Tn)
		1/4 KG	1/2 KG	1 KG	2 1/2 KG	5 KG
1963/64	34.776,2	2.419	62.594	3.997	-	-
1964/65	53.186,9	3.378	92.165	5.097	-	-
1965/66	30.109,6	414	59.697	1.338	-	-
1966/67	45.102,5	-	38.660	2.784	-	-
1967/68	46.491,5	12	99.127	3.607	-	-
1968/69	42.518,8	-	80.391	3.654	-	-
1969/70	50.916,1	-	102.036	1.784	-	12
1970/71	49.115,0	-	98.231	1.788	-	26
1971/72	77.716,0	14.041,0	120.976,8	10.575,8	5,34	102,7
1972/73	76.673,2	-	153.550,0	5.433,3	107,02	154,4
1973/74	166.763,7	-	161.227,6	5.705,1	112,4	161,7
						140.653,1

(1) Contenido neto de cada envase: 1/4 kg = 0.250 Kg - 1/2 Kg = 0.400 Kg - 1 Kg = 0.850 Kg. 2 1/2 Kg = 2,300 Kg
5 Kg = 4,500 Kg. - (2) Proporción de tomate fresco por kilogramo de producto: 1,200 kgrs. -
Tomado de "Estudio Internal de la Industria Conservera Nacional" OFI, op. cit.

MENDOZA - ELABORACION DE EXTRACTO DOBLE DE TOMATE
(Fuentes: 1963/64-1972/73: DEIE-1973/74 Est.CFIM)

AÑO	TOMATE FRESCO EMPLEADO (Tn)	CANTIDAD DE ENVASES (EN MILES) (1)				PRODUCTO CONTENIDO(2)
		150 grs.	200 grs.	1/2 Kg.	1 Kg.	
1963/64	27.014,6	22.515	-	-	-	360 5.057,2
1964/65	56.433,2	39.310	-	-	-	570 10.261,5
1965/66	12.771,0	15.030	-	-	-	15 2.322,0
1966/67	21.716,9	22.266	-	-	-	112 3.948,9
1967/68	9.448,4	10.463	-	-	-	33 1.717,9
1968/69	11.825,5	13.794	-	-	-	18 2.150,1
1969/70	20.993,7	23.917	-	-	-	51 3.817,5
1970/71	18.280,4	18.135	-	609	155	49 3.323,7
1971/72	29.677,7	30.729	-	425,8	120,9	112,5 5.395,9
1972/73	39.539,5	28.500	5.775,9	531,0	468,3	241,8 7.189,0
1973/74	41.515,1	30.345	6.064,7	557,7	491,8	253,9 7.548,2

(1) Contenido neto de cada envase: 150 grs = 0.150 Kg.-200 grs = 0.200 kg.-1/2 Kg. 0.400 Kg.-1 Kg = 0.850 Kg.
5 Kg = 4,500 Kg- (2) Proporción de tomate fresco por kilogramo de producto: 5,500 Kg.-
Tomado de "Estudio Integral de la Industria Conservera Nacional" CFI, op.cit.

CUADRO N° 32

MENDOZA: ELABORACION DE EXTRACTO TRIPLE DE TOMATE
(Fuentes: 1963/64-1973/74: DEIE- 1973/74: Est.CFIM)

AÑO	TOMATE FRESCO EMPLEADO (Tn)	CANTIDAD DE ENVASES (EN MILES) (1)					PRODUCTO OBTENIDO (2) TOTAL (Tn)
		100 grs.	150 grs.	En miles 200 grs.	1 Kg.	5 Kg.	
1963/64	6.529,4	-	-	4.552	-	-	960,2
1964/65	10.442,1	-	-	5.691	-	-	1.535,6
1965/66	12.638,4	-	-	5.922	-	-	1.888,0
1966/67	6.742,1	-	-	3.251	-	-	1.285,6
1967/68	3.551,1	-	-	1.692	-	-	533,4
1968/69	7.694,9	-	-	5.374	-	-	1.131,6
1969/70	36.122,1	-	-	26.299	-	-	5.606,2
1970/71	6.725,2	-	-	4.257	-	-	939,0
1971/72	7.919,7	1.907,8	-	4.778	21,4	-	1.164,6
1972/73	11.900,2	2.420,8	1.060,1	6.676	110	11,5	1.761,8
1973/74	12.579,9	2.542,0	1.113,1	6.360	115,5	12,1	1.945,8

(1) Contenido neto de cada envase: 100 grs. = 0,100 Kg - 150 grs. = 0,150 Kg. - 200 grs. = 0,200 Kg.- 1/2 Kg. = 0,400 Kg.
1 Kg. = 0,850 Kg. - 5 Kg. = 4,500 Kg.

2) Proporción de tomate fresco por kilogramo de producto: 6,800 Kg.-

ELABORACION DE TOMATE, MENDOZA 1974/75

PRODUCTOS	Tipo de envase	Cont. neto de cada envase	Cantidad de envases	Prod. neto total		Subtotal por producto	Propor. tomate fresco. p7 kg.	Tomate fresco empacado
				kg	miles	(t)	kg	t
AL: tomate al natural	1/2 kg.	0,380	210.250,0	78.975,0		56.617,7	1.200	140.060,4
	1 "	0,850	137.808,0	52.367,0				57.941,2
	2 1/2 kg	2,400	4.604,3	3.981,7				
	5 kg	4,540	71,8	172,3				
			21,3	96,7				
Facto de	0,150 kg.	0,150	24.326,9	3.649,0		6.300,9	5.500	34.655,0
	1/2 kg.	0,380	567,1	215,5				
	1 kg.	0,800	221,3	177,0				
	5 kg	4,500	444,3	1.999,4				
	200 kg	200	1,5	260,0				
Facto de	0,150 kg	0,150	9.359,1	1.403,9		3.180,6	6.800	21.628,1
	1/2 kg	0,380	4.201,9	1.596,7				
	200 kg	200	0,9	180,0				

III: C.E.C. Encuesta Anual Frutihortícola.

CUADROS N° 30-31-32 (continuación)

ELABORACION DE TOMATE. MENDOZA 1973/74

PRODUCTOS	Tipo de envase	Cont. neto de cada envase	Cantidad de envases	Prod. neto total	Subtotal por producto	Propor. tomate fresc. p/ kg	Tomate fresco empleado
		kg.	miles	(t)		kg	t
<u>TOTAL:</u>			<u>219.596,3</u>	<u>89.006,8</u>	<u>69.602,7</u>	<u>1.200</u>	<u>156.722,9</u> <u>83.523,2</u>
Tomate al natural	1/2 kg	0,320	156.783,3	59.577,7			
	1 kg	0,200	11.842,9	9.474,3			
	2 1/2 kg	2,400	118,4	284,2			
	5 kg	4,540	58,7	266,5			
Extracto Doble	0,150 kg	0,150	26.852,2	4.027,8	<u>9.094,9</u>	<u>5.500</u>	<u>50.022,0</u>
	1/2 kg	0,300	664,8	252,6			
	1 kg	0,600	431,8	345,4			
	5 kg	4,500	979,8	4.409,1			
	200 kg	200	0,3	60,0			
Extracto Triple	0,150 kg	0,150	6.776,0	1.016,4	<u>2.056,6</u>	<u>6.800</u>	<u>13.984,9</u>
	5 kg	4,500	195,6	880,2			
	200 kg	200	0,8	160,0			

FUENTE: D.E.C., Encuesta Anual Frutihortícola.-

Cantidad de tomate fresco industrializado
en distintos usos

1974/75

(En miles de kg.)

Zonas y departamentos	Total	Materia prima para					
		tomates al natural	extracto doble	extracto triple	tomate triturado	Jugo de tomates	Otros
<u>TOTAL PROVINCIAL</u>	<u>157.216,7</u>	<u>81.229,7</u>	<u>15.415,6</u>	<u>16.236,6</u>	<u>5.598,3</u>	<u>10.722,1</u>	<u>8.014,4</u>
<u>GRAN MENDOZA</u>	<u>32.280,4</u>	<u>19.758,8</u>	<u>8.765,7</u>	-	<u>1.025,3</u>	<u>2.196,7</u>	<u>533,9</u>
Capital	922,0	600,0	-	-	322,0	-	-
Codex Cruz	15.012,4	10.671,0	3.900,0	-	82,5	75,0	283,9
Guaymallén	9.551,3	3.501,9	4.000,3	-	620,8	1.428,3	-
Las Moras	44,0	44,0	-	-	-	-	-
Luján	-	-	-	-	-	-	-
Malpá	6.750,7	4.941,9	865,4	-	-	693,4	250,0
<u>NORTE</u>	<u>37.638,0</u>	<u>10.026,2</u>	<u>7.632,5</u>	<u>14.560,4</u>	<u>682,1</u>	<u>1.316,0</u>	<u>3.420,8</u>
Junín	10,0	-	-	-	10,0	-	-
Rivadavia	789,6	789,6	-	-	-	-	-
San Martín	36.838,4	9.236,6	7.632,5	14.560,4	672,1	1.316,0	3.420,8
<u>NORESTE</u>	<u>1.275,4</u>	<u>32,6</u>	<u>579,3</u>	-	<u>652,6</u>	<u>10,9</u>	-
La Paz	-	-	-	-	-	-	-
Lavalle	1.108,9	-	579,3	-	529,6	-	-
Santa Rosa	166,5	32,6	-	-	123,0	10,9	-
<u>CENTRO-OESTE</u>	<u>9.725,3</u>	<u>7.558,4</u>	<u>793,2</u>	<u>62,3</u>	<u>126,8</u>	<u>1.184,6</u>	-
San Carlos	-	-	-	-	-	-	-
Tunuyán	9.725,3	7.558,4	793,2	62,3	126,8	1.184,6	-
Tupungato (x)	-	-	-	-	-	-	-
<u>SUR</u>	<u>76.317,6</u>	<u>43.893,7</u>	<u>17.644,9</u>	<u>1.613,2</u>	<u>3.111,5</u>	<u>6.013,9</u>	<u>4.079,7</u>
General Alvear	19.721,2	7.366,1	5.748,7	900,0	448,7	1.218,5	4.039,2
Malargüe	-	-	-	-	-	-	-
San Rafael	56.596,4	36.487,6	11.896,2	713,9	2.662,8	4.795,4	40,5

(x) En el caso de Tupungato, por existir un solo establecimiento declarado, se ha agrupado con Tunuyán, para no violar el secreto estadístico.

FUENTE: Datos de la D.E.C. sobre la base de encuestas.

"Estudio socioeconómico de los departamentos de la provincia de Mendoza" op.cit.

BIENDOZA - NUMERO DE ESTABLECIMIENTOS CONSERVEROS POR DEPARTAMENTO

	1965	1967	1968	1970	1974
CAPITAL	4	3	2	2	4
GRAL. ALVEAR	8	10	7	8	7
GODOY CRUZ	3	3	2	2	4
GUAYMALLEN	6	10	7	7	9
JURIN	1	1	1	1	1
LA PAZ	-	-	-	-	-
LAVALLE	-	-	-	-	2
LUJAN	1	2	1	-	-
MAIPU	1	1	1	1	2
RIVADAVIA	2	2	2	2	-
SAN CARLOS	1	-	-	-	-
SAN MARTIN	5	6	5	5	7
SAN RAFAEL	26	27	23	22	20
SANTA ROSA	2	2	2	1	4
TUHUYYAN	-	1	3	4	7
TOTAL	60	68	56	55	67

FUENTE. DEC: Tomado de "Estudio Integral de la Industria Conservera Nacional"
CFI, op. cit.

PROVINCIA DE MENDOZA - INDUSTRIALIZACION DEL TOMATE

Composición porcentual (Por Departamentos) de la Producción Industrial.

	65/66	66/67	67/68	68/69	69/70	70/71	71/72	72/73	73/74	74/75
BOCOSY CRUZ	1,02	0,75	0,76	0,36	1,03	2,35	0,75	1,81	2,29	1,55
LAS HERAS	3,40	3,73	3,79	2,55	2,76	3,50	3,01	3,01	3,00	3,61
LAVALLEN	3,74	3,73	3,79	2,92	2,76	3,50	3,01	3,61	3,00	3,61
RIVADAVIA	3,40	2,24	2,27	1,82	2,76	2,30	2,26	3,01	2,50	3,09
RAIPO	5,14	3,73	3,79	5,11	4,03	5,59	5,26	4,92	7,50	7,73
SAN MARTIN	13,61	10,66	12,94	14,06	19,31	15,39	18,20	12,05	12,50	12,89
SAN RAFAEL	47,62	48,51	45,45	51,09	44,83	46,95	45,11	45,10	43,80	45,36
GENERAL ALVEAR	13,61	12,66	15,15	13,14	13,79	11,54	11,20	15,66	14,00	10,31
TUCUMAN	2,16	7,46	6,06	6,93	6,21	6,99	9,02	9,04	9,50	9,79
TUDESATO	-	-	-	-	1,72	1,40	7,52	1,81	2,50	2,06
	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00

FUENTE: Informante calificado.

Estudio Integral de la Industria Conservera Nacional CHI, op.cit.

CUADRO N° 36

MENDOZA - PERSONAL OCUPADO POR LA INDUSTRIA CONSERVERA-AÑO 1973.

	OBROS	TECNICOS	ADMINISTRATIVOS	TOTAL
ENERO	4.525	131	471	5.127
FEBRERO	9.071	133	479	9.683
MARZO	14.754	157	505	15.416
ABRIL	13.258	157	506	13.921
MAYO	7.177	133	477	7.787
JUNIO	3.100	127	479	3.706
JULIO	1.764	115	374	2.253
AGOSTO	972	66	190	1.228
SEPTIEMBRE	2.590	97	377	3.064
OCTUBRE	2.450	98	376	2.924
NOVIEMBRE	2.821	98	378	3.297
DICIEMBRE	4.747	100	388	5.235

FUENTE: Cámara de la Fruta Industrializada de Mendoza.

"Estudio Integral de la Industria Conservera Nacional" CFI, op. cit.

CUADRO N° 37

MENDOZA - PERSONAL OCUPADO POR LA INDUSTRIA CONSERVERA 1963/64-1972/73
(promedio aritmético de cinco primeros meses de c/año).

ANO	ODREROS	TECNICOS	ADMINISTRATIVOS	TOTAL
1963/64	10.607	78	320	11.005
64/65	10.126	121	318	10.565
65/66	7.221	57	288	7.566
66/67	7.752	105	734	8.591
67/68	9.129	94	370	9.593
68/69	7.043	126	261	7.430
69/70	7.582	116	235	7.933
70/71	9.101	82	307	9.490
71/72	12.114	153	315	12.582
72/73	9.757	142	488	10.387
73/74	13.540	126	448	14.114

FUENTE: CFIM. "Estudio Integral de la Industria Conservera Nacional".
 CFI, op. cit.

CUADRO N.º 38

MENDOZA - PERSONAL OCUPADO POR LA INDUSTRIA CONSERVERA
(en números índices. Base 63/64 = 100)

AÑO	OBREROS	TECNICOS	ADMINISTRATIVOS	TOTAL
1963/64	100			
64/65	95	100		
65/66	68	155	100	100
66/67	73	73	99	96
67/68	86	135	90	69
68/69	66	121	229	78
69/70	71	162	116	87
70/71	86	149	82	68
71/72	114	105	73	72
72/73	92	196	96	86
73/74	128	182	98	114
		162	153	94
			140	128

FUENTE: "Estudio Integral de la Industria Conservera Nacional" CFI, op. cit.

VOLUMEN FISICO DE LA PRODUCCION DE LA INDUSTRIA CONSERVERA

MENDOCEINA (Tn. y Nros. Índices)

	(1)	(2)	(3)		
Año	Elaboración de Frutas (Tn)	Elaboración de Tomate (Tn)	Elab. de Arve- jas Pimiento y otros (Tn)	Total Produc- to Elaborado (Tn)	Prod. Elaborado Nros. Índices (Base 1963/64 = 100)
1963/64	51.127,7	36.500	1.420,9	89.048,6	100,00
64/65	32.463,7	59.000	3.740,7	95.204,4	106,91
65/66	26.829,7	29.400	3.681,4	59.911,1	67,28
66/67	60.092,4	46.700	2.771,5	109.563,9	123,04
67/68	71.880,4	72.300	2.221,5	146.401,9	164,41
68/69	36.082,4	77.000	1.141,8	114.224,2	128,27
69/70	55.319,4	60.400	2.512,4	118.231,8	132,77
70/71	91.855,0	109.400	2.680,3	203.935,3	229,02
71/72	63.654,3	86.500	4.226,0	154.380,3	173,37
72/73	26.268,7	87.400	3.592,1	117.260,8	131,68
73/74	116.820,1	89.000	1.199,7	207.019,8	232,48

FUENTES: (1) y (2): CFIM; (3) DEIE.

"Estudio Integral de la Industria Conservera Nacional" CFI, op. cit.

VOLUMEN FISICO DE PRODUCCION Y VOLUMEN DE EMPLEO EN LA
INDUSTRIA CONSERVERA MENDOQUINA(en números índices)

ANO	PRODUCCION	EMPLEO
1963/64	100,0	100
64/65	106,9	96
65/66	67,3	69
66/67	123,0	78
67/68	164,4	87
68/69	128,3	68
69/70	132,8	72
70/71	229,0	86
71/72	173,4	114
72/73	131,7	94
73/74	232,5	128

FUENTE: "Estudio Integral de la Industria Conservera Nacional" CFI, op. cit.

CUADRO N° 41

VOLUMEN FISICO DE PRODUCCION Y EMPLEO DE TECNICOS EN LA INDUSTRIA
CONSERVERA MENDOCHINA (en Nos. Indices)

ANO	PRODUCCION	PERSONAL TECNICO
1963/64	100,0	100
64/65	106,9	155
65/66	67,3	73
66/67	123,0	135
67/68	164,4	121
68/69	128,3	162
69/70	132,8	149
70/71	229,0	105
71/72	173,4	196
72/73	131,7	182
73/74	232,5	162

FUENTE: "Estudio Integral de la Industria Conservera Nacional" CFI, op. cit.

CUADRO N.º 42

PRODUCTO POR HOMBRE OCUPADO EN LA INDUSTRIA CONSERVERA MENDOCINA
(en Toneladas y en números índices)

ANO	Tn./ HOMBRE OCUPADO	INDICES
1963/64	8,09	100,00
64/65	9,01	111,37
65/66	7,92	97,90
66/67	12,75	157,60
67/68	15,26	188,63
68/69	15,37	189,99
69/70	14,90	184,18
70/71	21,49	265,64
71/72	12,27	151,67
72/73	11,29	139,56
73/74	14,64	180,96

FUENTE: "Estudio Integral de la Industria Conservera Nacional" CI, op. cit.

TOMATE - COSTO DE FABRICACION - Caja de 48 Latas de 320 Grs. PARTICIPACION PORCENTUAL

Cosecha Concepto	65/66	66/67	67/68	68/69	69/70	70/71	71/72	72/73	73/74	74/75
TOMATE	23,00	16,00	24,80	25,00	22,20	26,10	30,00	33,60	27,80	22,90
LATAS	46,70	54,70	51,70	45,30	50,10	48,00	52,20	43,20	38,40	35,00
ETIQUETAS	6,20	5,40	5,10	4,90	6,70	6,10	3,10	3,90	4,00	10,60
PAPEL CERA	10,10	10,40	10,10	9,80	11,20	10,90	8,40	11,20	13,70	15,00
F. MATERIA	1,90	1,90	1,80	1,70	1,70	1,40	0,90	0,90	1,10	1,00
VARIOS	12,10	11,60	6,50	8,20	8,10	7,50	5,40	7,20	15,20	15,50
TOTAL	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00

FUENTE: "Estudio Internal de la Industria Conservera Nacional" I.F.I. op. cit.

TOMATE - COSTO DE FABRICACION - Caja de 48 Latas de 300 Grs. VALORES REALES- S de 1966- (1)

Cosecha	65/66	66/67	67/68	68/69	69/70	70/71	71/72	72/73	73/74	74/75
TOMATE	2,47	1,56	2,76	3,42	2,97	2,22	2,80	3,55	2,97	2,70
LATAS	5,01	5,65	5,74	5,41	4,68	4,07	4,87	4,56	4,10	4,14
ETIC. CAJAS	0,67	0,56	0,57	0,58	0,63	0,52	0,29	0,41	0,43	1,26
M. DE OBRA	1,08	1,07	1,12	1,16	1,05	0,92	0,79	1,19	1,46	1,77
ELECTRIZ	0,20	0,19	0,20	0,21	0,16	0,12	0,09	0,09	0,11	0,11
VARIOS	1,30	1,19	0,73	1,03	0,75	0,65	0,50	0,75	1,61	1,83
TOTAL	10,73	10,32	11,12	11,81	9,34	2,50	9,34	10,55	10,68	11,81

Para realizar la deflación se tomó el índice de precios mayoristas, nivel general, considerándose el correspondiente al segundo año de la cosecha. Para el año 1975 se utilizó el índice promedio del primer semestre.

FUENTE: "Estudio Integral de la Industria Conservera Nacional" CFI, op. cit.

CUADRO N° 45

TOMATE - COSTO DE FABRICACION - Caja de 40 latas de 380 Grs. Indice variación anual por rubros. Base año 1966 = 100

	65/66	66/67	67/68	68/69	69/70	70/71	71/72	72/73	73/74	74/75
CONSUMO										
TOMATE	100	67	112	135	59	90	113	124	120	109
ACEITE	100	113	115	100	93	81	97	91	82	83
CONDICIONES	100	84	65	97	94	78	43	61	64	188
M. DE OBRA	100	99	104	107	97	85	73	110	135	164
ELECTRICIDAD	100	95	100	105	80	60	45	45	55	55
VARIOS	100	92	56	79	58	50	38	58	124	141
TOTAL	100	96	104	110	87	79	87	96	100	110

FUENTE: "Estudio Integral de la Industria Conservera Nacional" CFI, op. cit.

CUADRO N° 46

PRINCIPALES PRODUCTORES DE ENVASES DE HOJALATA

IMPRESA	% MERCADO
Centenera S.A	30,0
Lombardi S.A	10,4
Canale S.A.	7,9
Lanín S.A	7,1
Continente S.A (Pestani S.A.)	5,5
Lital S.A	4,5
La Colina (Giol)	3,0
Otros	31,6
TOTAL	100,0

FUENTE: Cámara Argentina de Cromo-Hojalaterías Mecánicas

Informe Industrial, julio/agosto 1977.

CUADRO N° 47

CARGOS AL IMPORTAR HOJALATA

Valor FOB., índice	100
Derechos, Impuestos y gastos	
Derechos consulares 3% s/FOB	3,00
Flete marítimo 16,30% s/FOB.	16,30
Seguro marítimo 3,40% s/C. y F.	4,06
Derecho importación 5% s/ CIF.	6,17
Impuesto s/flete 12%	1,96
Contribución Fondo Siderúrgico 4% s/CIF.	4,93
Derecho estadística 3% s/CIF	3,70
Honorarios, gastos despacho y transporte.	1,50
Gastos bancarios de importación: 4% s/FOB. + Consulares	4,12
Total sobre valor FOB.	45,74%

INITE: Cámara Argentina de Cromo-Hojalaterías Mecánicas.

Informe Industrial, julio/agosto 1977.

VOLUMENES PRODUCIDOS DE TOMATE EN LAS PRINCIPALES PROVINCIAS PRODUCTORAS (en miles de toneladas)

	RIO NEGRO	LA PLATA	SANTA FE	DO. AS.	JUJUY	SAN JUAN	SAN CARLOS	CORRIENTES	POS. RIVERA	TUCUMAN	CHACO	FORMOSA	TOTAL
1966/67	76,0	88,7	32,5	26,6	43,5	23,7	21,3	0,3	6,2	12,4	1,0	0,3	333,6
1967/68	49,3	80,6	42,1	26,7	32,7	22,6	12,8	0,3	17,8	14,0	0,4	1,3	324,8
1968/69	85,9	55,4	52,3	25,7	42,1	13,7	16,4	2,1	23,4	20,9	0,3	1,1	352,1
1969/70	87,0	66,1	33,2	30,5	21,1	19,5	13,9	1,6	36,3	23,8	0,7	1,0	357,6
1970/71	94,0	55,5	37,4	37,3	37,9	22,7	19,0	3,4	55,9	15,7	6,2	1,9	403,9
1971/72	106,4	66,2	71,9	66,7	40,9	19,9	25,6	10,4	56,0	11,6	2,1	2,5	486,8
1972/73	103,0	70,2	70,3	70,2	27,4	33,2	21,0	10,7	50,0	15,4	1,6	2,1	491,5
1973/74	133,0	117,0	75,2	87,0	62,0	40,0	22,0	22,6	30,0	17,0	1,8	1,6	645,5
1974/75	136,0	108,7	57,8	81,1	16,3	33,8	20,2	-	70,0	18,1	-	-	556,1
1975/76	108,2	83,0	15,3	91,7	7,6	35,4	23,3	-	50,9	23,4	-	-	452,9
Media 10 años	97,8	79,1	49,1	54,4	33,1	26,5	19,6	5,2	39,6	17,2	1,6	1,2	440,1
Media 5 años	117,3	87,8	59,9	75,5	30,8	32,5	22,4	9,3	51,4	17,1	2,5	1,8	526,6
% total 10 años	24,8	18,1	11,3	12,6	7,6	6,1	4,5	1,2	9,1	4,0	0,4	0,4	100
% total 5 años	22,9	17,2	11,5	15,5	6,0	6,4	4,4	1,9	10,0	3,3	0,5	0,4	100

* = Provincias 1964/65 - 1973/74

** = Estimaciones por suma de medias de 5 últimos años de Corrientes, Chaco y Formosa.

+ Estas provincias produjeron el 91,1% de los últimos 10 años.

++ Estas provincias produjeron el 93,7% de los últimos 5 años.

Fuente: INDEC. - "Tomate: Estructura Regional y Destino de la Producción Nacional" INTA - SIPNA.

CUADRO N° 49 Distribución de la producción por Provincia y utilización final.

PROVINCIA	PRODUCCION		D I S T R I B U C I O N					
	Valores absolutos 1/	% del total del pais 1/	% del total de la Pcia.		% del total de tomate para ind. del pais 2/	% del total de tomate fresco del pais 2/		
			Ind. Fresco	Ind. Fresco				
Rio Negro	104,7	21,9	90	10	19,7	2,2	44,8	4,3
Mendoza	74,6	15,6	90	10	14,0	1,6	31,9	3,1
San Juan	27,1	5,7	30	70	1,7	4,0	3,8	7,7
Entre Rios	58,4	12,2	1	99	0,1	12,1	0,2	23,4
Misiones	37,8	7,9	3	97	0,2	7,7	0,4	14,9
Tucuman	16,7	3,5	1	99	0,03	3,47	0,07	6,7
Formosa	1,8	0,4	--	100	--	0,4	--	0,8
Chaco	2,5	0,5	--	100	--	0,5	--	0,9
Corrientes	9,8	2,0	1	99	0,01	1,99	0,03	3,8
Sgo. Estero	45,6	9,5	80	20	7,6	1,9	17,2	3,6
Santa Fe	20,3	4,2	--	100	--	4,2	--	8,1
Buenos Aires	58,5	12,2	5	95	0,6	11,6	1,4	22,4
SUB-TOTAL	457,8	95,6			43,94	51,66		
TOTAL DEL PAIS	478,3	100,0						

1/ Promedio de las 5 últimas campañas (1969/70 - 1973/74).

2/ Considerando que existe un 4,4% de la producción, correspondiente a zonas marginales, cuya distribución entre industria y consumo fresco no ha sido tomada en cuenta, los porcentajes de estas columnas fueron calculados sobre el 43,94% y el 51,66% que resultan de las dos anteriores. En consecuencia, los porcentajes consignados en las dos últimas quedar ligeramente sobrevalorados.

FUENTE: "Tomate: Estructura Regional y Destino de la Producción Nacional" INTA-SIPNA.

TOMATE INDUSTRIALIZADO

(en toneladas)

AÑO	PRODUCCION	EXPORTACION	CONSUMO APARENTE
1965/66	64.600	135	64.465
1966/67	60.800	126	60.674
1967/68	57.000	416	56.584
1968/69	59.660	48	59.612
1969/70	60.800	136	60.664
1970/71	58.900	9	58.891
1971/72	57.000	282	56.718
1972/73	74.100	11.240	62.860
1973/74	87.400	53.492	33.908
1974/75	87.400	845*	86.555

* Los datos consignados corresponden a los 11 primeros meses.

Fuente: INDEC.- Estudio Integral de la Industria Conservera Nacional.
Análisis del Mercado Interno" CFI, 1977

A.O.C.	INDIC- LEY-NGEN- 20 1960-19	TOTAL Produced in 1960-19	PRICE -PRODUCED (C/RE.)	TOTAL			TOTAL		
				Use	Co. 1.	Private	Use	Co. 1.	Private
				(C/RE.)	(C/RE.)	(C/RE.)	(C/RE.)	(C/RE.)	(C/RE.)
1960	1,00	3,02	2,14	11,37	0,05	10,17	13,70		
60/1961	1,033	3,70	2,04	11,39	0,18	10,43	15,12		
61/1962	1,411	4,06	2,64	17,90	7,00	13,50	14,51		
62/1963	1,017	4,20	1,36	18,14	6,28	15,27	12,77		
63/1964	2,222	10,71	3,14	25,67	7,00	11,40	15,09		
64/1965	2,840	15,05	1,96	30,45	7,11	10,37	14,105		
65/1966	3,480	16,94	3,20	37,70	8,03	10,45	15,01		
66/1967	4,280	18,88	3,80	30,95	7,62	13,55	14,78		
67/1968	4,082	11,37	2,00	36	6,34	69	12,15		
68/1969	4,945	18,88	2,38	51,33	6,40	100	12,52		
69/1970	5,677	45,50	3,31	106	7,56	153	14,12		
70/1971	7,919	85	4,04	146,8	6,97	275,2	13,08		
71/1972	14,018	78	3,08	167	6,61	316	12,51		
72/1973	21,034	118,35	1,60	415	5,62	831	11,25		
73/1974	25,245	340,00	1,89						
74/1975	73,840								
75/1976	442,316								

FILE : Elberreñó. propia en base a datos de CACIM

Unión de Comercio Exterior

CUADRO N° 52

EVOLUCION DEL PRECIO DEL

TOMATE AL NATURAL

A NIVEL MAYORISTA Y MINORISTA

(lata 380 grs.)

AÑO	PROMEDIO PRECIO MINORISTA	PROMEDIO PRECIO MAYORISTA	PRECIO REAL A NIVEL MINORISTA
1963	0,18	—	73,5
1964	0,22	—	73,1
1965	0,23	—	59,4
1966	0,29	—	59,0
1967	0,37	—	59,3
1968	0,44	—	61,9
1969	0,46	0,37	60,1
1970	0,46	0,37	51,9
1971	0,63	0,48	100,0
1972	1,31	1,08	60,1
1973	1,79	1,41	57,2
1974	2,05	1,96	52,5
1975	7,09	—	64,1

FUENTE: INDEC. CODAL Elaborado por "Estudio Integral de la Industria conservera Nacional. Analisis de Mercado Interno"
Consejo Federal de Inversiones.

PRINCIPALES EXPORTACIONES DE TABACO INDUSTRIALIZADO - ULTIMOS ONCE AÑOS

EN TONELADAS (Incluye: cigarillo pelado, extracto, jugo, pasta o shisha) EN MILES DE DOLARES

AÑOS	Boliv.	Brasil	Canadá	Ecuador	E.Unidos	Parag.	R.Unido
1966	20,7	1,5	11,4	-	45,9	55,3	-
1967	13,1	3,0	-	10,0	52,3	32,0	-
1968	17,7	1,2	-	170,0	219,2	7,3	-
1969	24,1	-	-	-	0,5	23,2	-
1970	36,6	-	-	54,0	-	45,6	-
1971	9,1	-	-	-	-	0,4	-
1972	2,9	43,2	41,8	54,5	55,4	0,7	-
1973	9,0	3.914,1	-	39,2	1,7	29,1	630,4
1974	28,0	8.567,7	1.838,6	764,1	3.016,4	74,5	13.488,4
1975	1,1	-	16,6	135,2	-	11,1	72,8
1976	9,3	4.984,5	-	381,3	-	322,3	-

Otras exportaciones de consideración

ALEMANIA OCCIDENTAL: Año 1973: 399,4 = Año 1974: 2.388,5

AUSTRALIA: Año 1973: 328,3 = Año 1974: 6.009,8

BELGICA: Año 1973: 525,8 = Año 1974: 1.697,5 = Año 1976: 591,3

FRANCIA: Año 1973: 3.954,2 = Año 1974: 6.153,6

SUDAFRICA: Año 1974: 2.538,5 = Año 1975: 110,6

PUERTO RICO E.L.A.: Año 1976: 195,8

AÑOS	Boliv.	Brasil	Canadá	Ecuador	E.Unidos	Parag.	R.Unido
1966	10,7	0,6	3,3	-	13,6	20,5	-
1967	3,8	1,1	-	8,0	13,8	7,7	-
1968	6,5	0,4	-	69,6	70,5	2,3	-
1969	13,4	-	-	-	0,2	0,7	-
1970	19,0	-	-	15,9	-	11,3	-
1971	4,1	-	-	-	-	0,2	-
1972	1,1	17,1	12,1	16,0	18,9	0,2	-
1973	9,9	2.404,5	-	34,7	0,6	8,2	193,4
1974	30,9	4.684,7	1.429,2	655,8	1.190,8	35,0	5.531,2
1975	0,5	-	5,6	83,1	-	4,7	34,9
1976	6,7	2.340,2	-	187,3	-	161,5	-

Otras exportaciones de consideración

ALEMANIA OCCIDENTAL: Año 1973: 111,7 = Año 1974: 702,0

AUSTRALIA: Año 1973: 105,6 = Año 1974: 3.124,6

BELGICA: Año 1973: 157,3 = Año 1974: 502,8 = Año 1975: 162,0

FRANCIA: Año 1973: 1.044,9 = Año 1974: 1.887,5

SUDAFRICA: Año 1974: 2.058,5 = Año 1975: 93,0

PUERTO RICO E.L.A.: Año 1976: 380,6

Cuadro IIº54

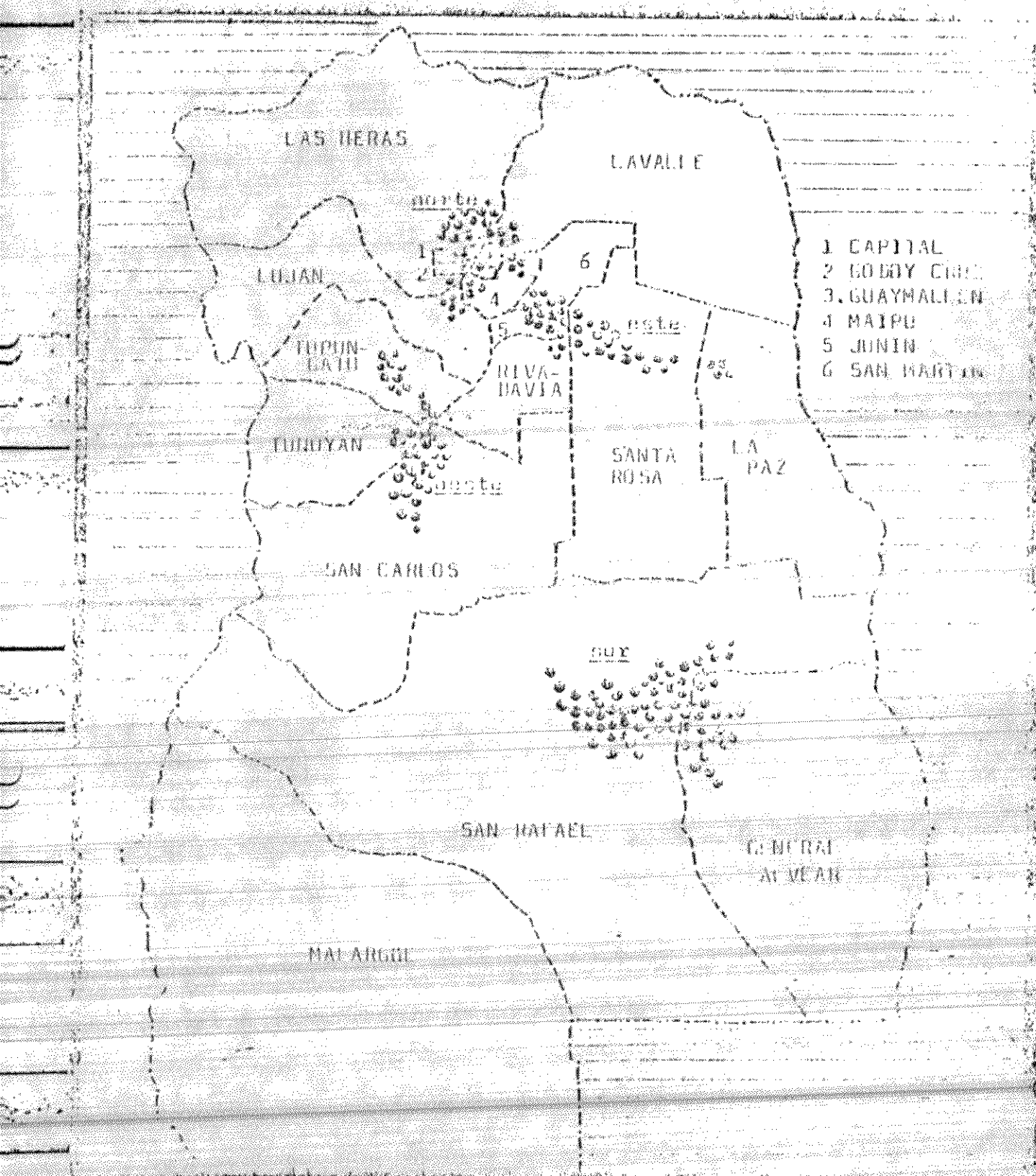
Estructura comparativa de los costos de producción
de tomate al natural

CONCEPTO	ARGENTINA	FRANCIA	ITALIA
- Materia prima	27	32	29
- Invasa	41	39	39
- Mano de obra	14	8	7
- Gastos generales	18	21	25
- TOTAL	100%	100%	100%

FUENTE: "Información general para la implementación de una prueba piloto de exportación
de duraznos en almibar y tomate al natural"

Dir. Operaciones, CIT, 1977.

AREAS PRODUCTORAS DE TOMATE
EN LA PROVINCIA DE MENDOZA

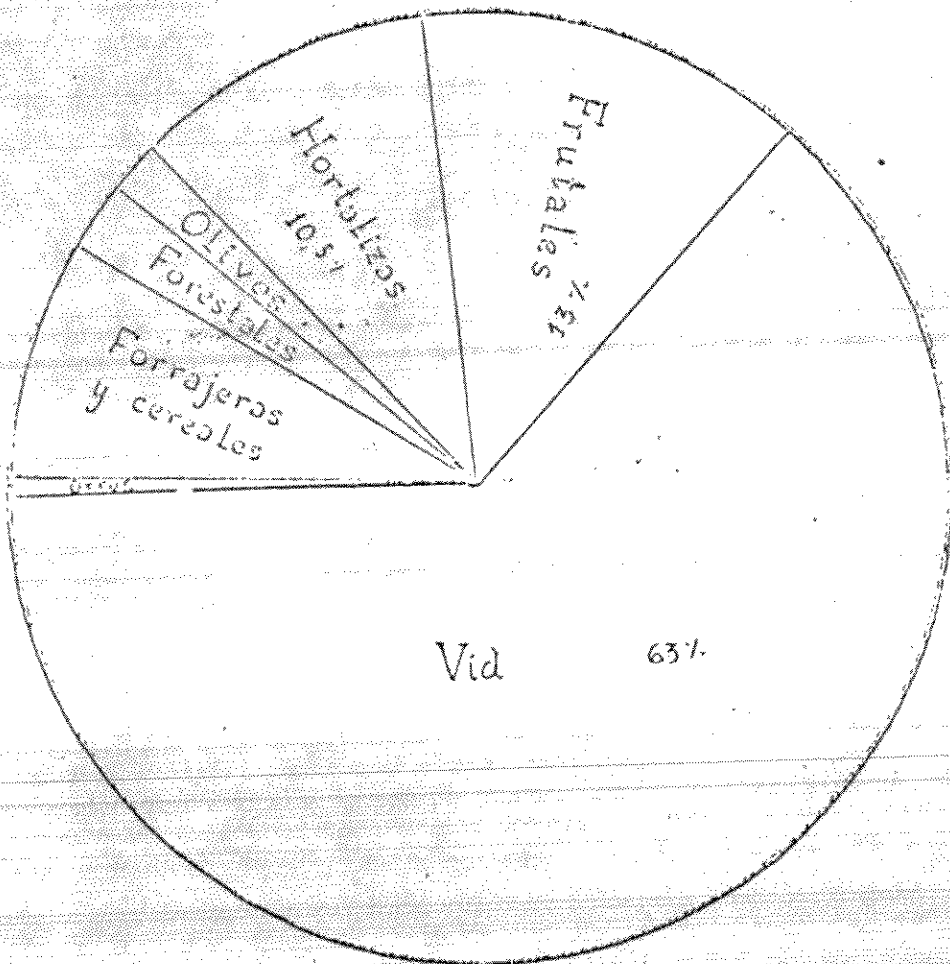


FUENTE: CIAA-SITIA. Tomate: Estructura Regional y Destino de la producción Nacional

GRAFICO Nº 1

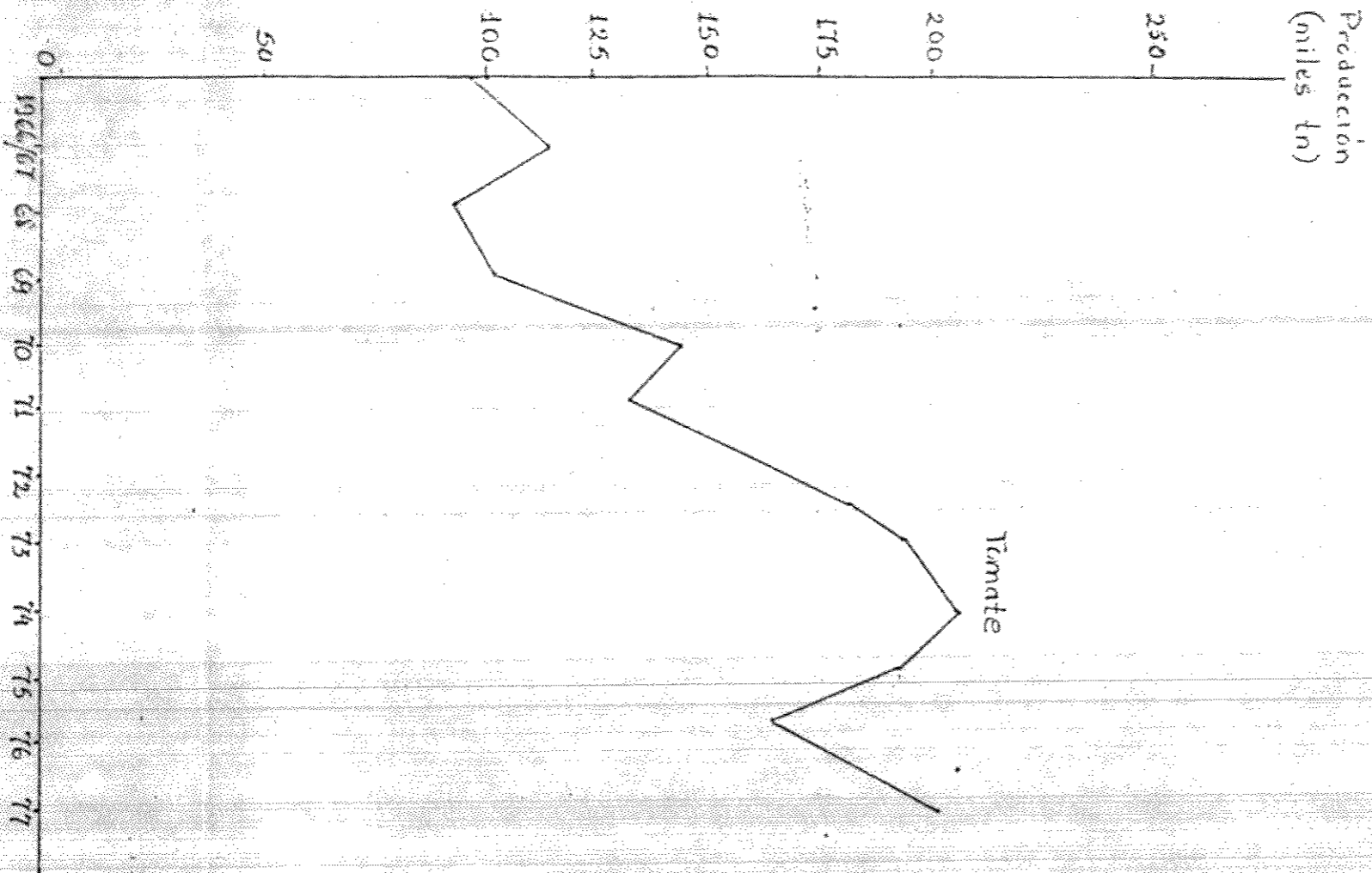
Distribución de la superficie cultivada
por actividades a nivel provincial

1974



FUENTE: Facultad de Ciencias Económicas UN Cuyo - Bolsa de Comercio de Mendoza. "Estudio Socioeconómico de los departamentos de la provincia de Mendoza". Síntesis actualizada 1975/76.

PRODUCCION DE TOMATE EN HENDOZA



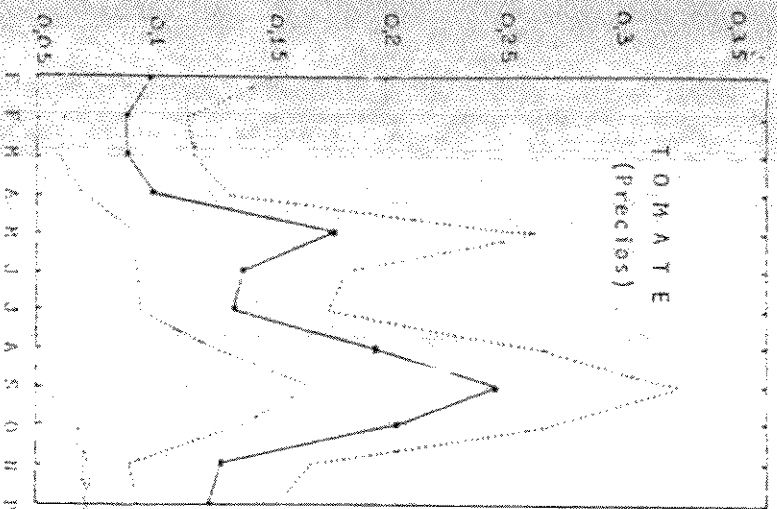
TOMATE

Agencia de Mercados Mayores de Bs. As.

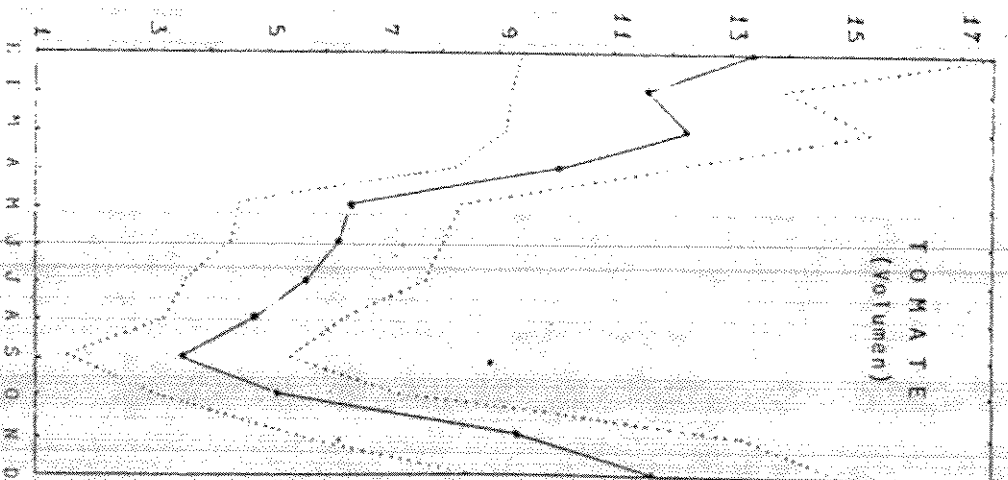
Provincia	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Paraná												
Entre Ríos												
Corrientes												
Misiones												
Chaco												
Formosa												
Salta												
San Juan												
San Luis												
La Rioja												
Catamarca												
La Paz												
Yacaré												
Chubut												
San Carlos de Bariloche												
Neuquén												
Rio Negro												
Magdalena												
San Martín												
General												

FUENTE: 'Calendario de oferta de hortalizas frescas en Buenos Aires'. SEAG-ICA (OEA), Es. As. 1977.

VOLUMENES Y PRECIOS MENSUALES DE TOMATE EN MERCADOS MAYORISTAS DE B.S. AS.



Y = \$ 1960 por kg. - deflacion:
Indice de Precios Mayoristas Nivel
(General).



Y = porcentaje del volumen mensual expresado
sobre el volumen total anual.

----- Promedio aritmético (del mismo mes durante 10 años 1967/77)

..... Provincia típica.

FUENTE: "La comercialización de frutos y hortalizas a nivel mayorista en Buenos Aires, S.I., C.T. - IMC (OIA), Buenos Aires, 1977.

TOMATE: Índice de precios mensuales promedio y volúmenes mensuales promedio de los 10 años considerados (1967/77) en Mercados Mayoristas de Buenos Aires.

T O M A T E		
Mes	Índice Precio promedio	Índice Volumen promedio
Enero	67	161
Febrero	61	139
Marzo	62	107
Abril	70	120
Mayo	124	77
Junio	97	70
Julio	90	60
Agosto	136	50
Septiembre	172	42
Octubre	142	62
Noviembre	90	112
Diciembre	85	140
Coef. Correlación - 0,88		

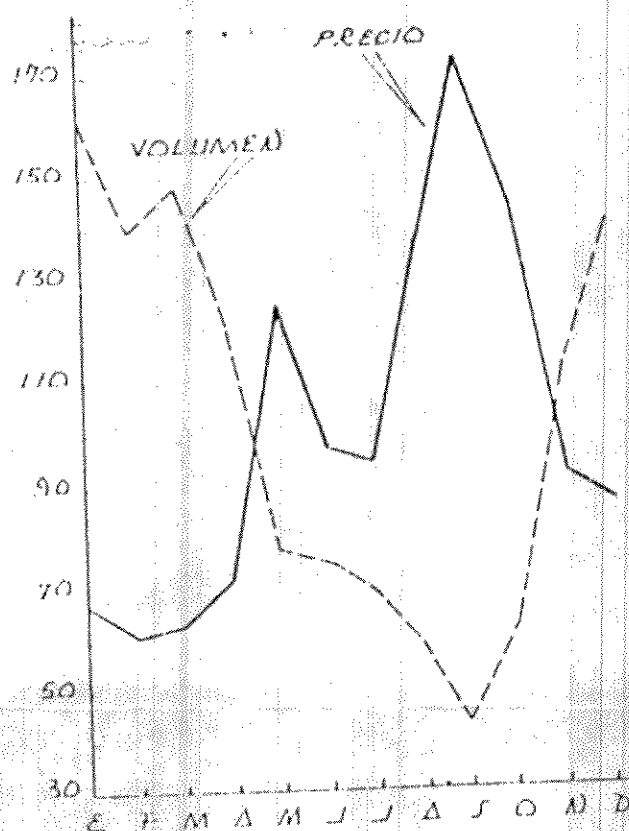
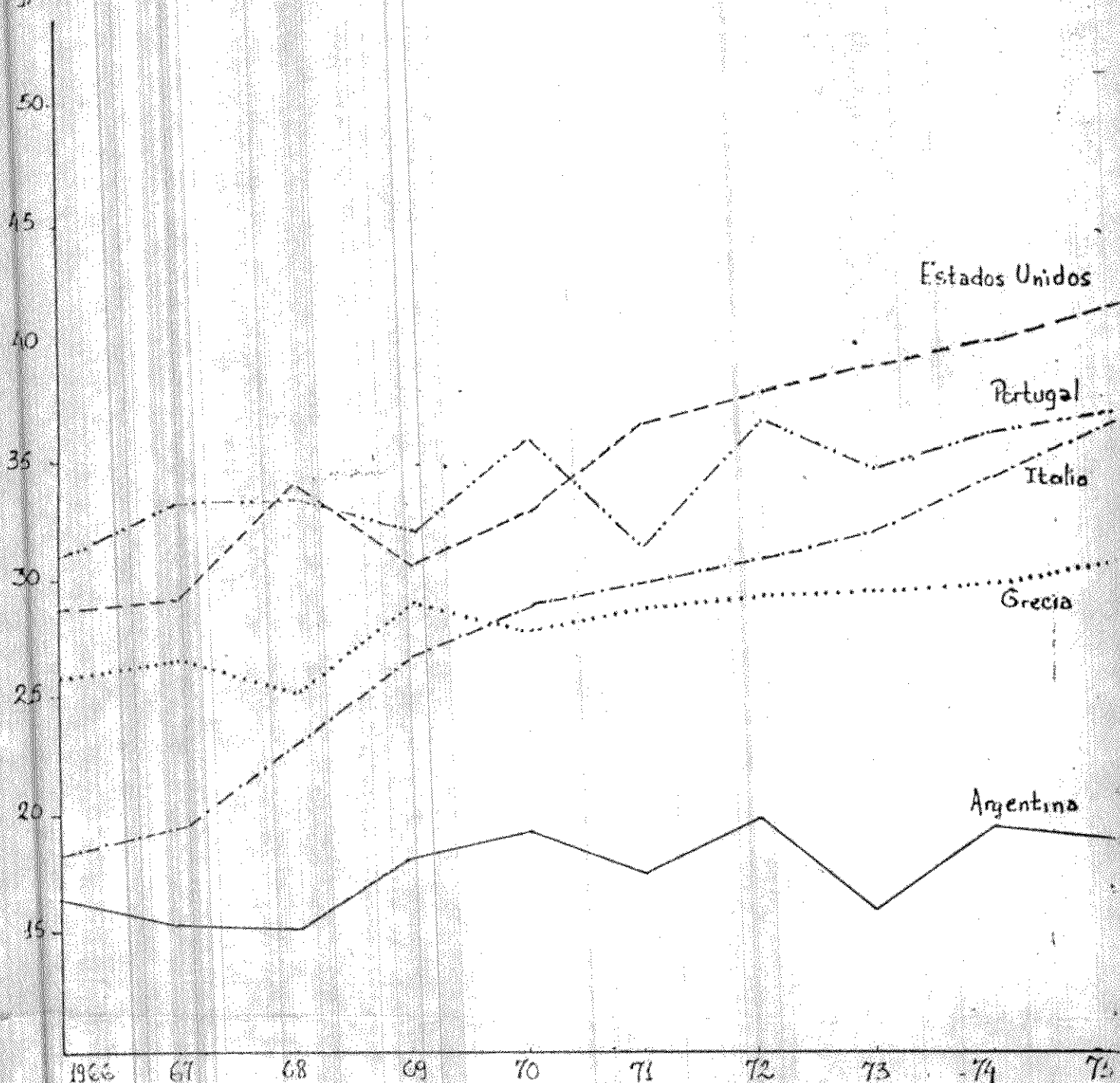


GRAFICO Nº 6

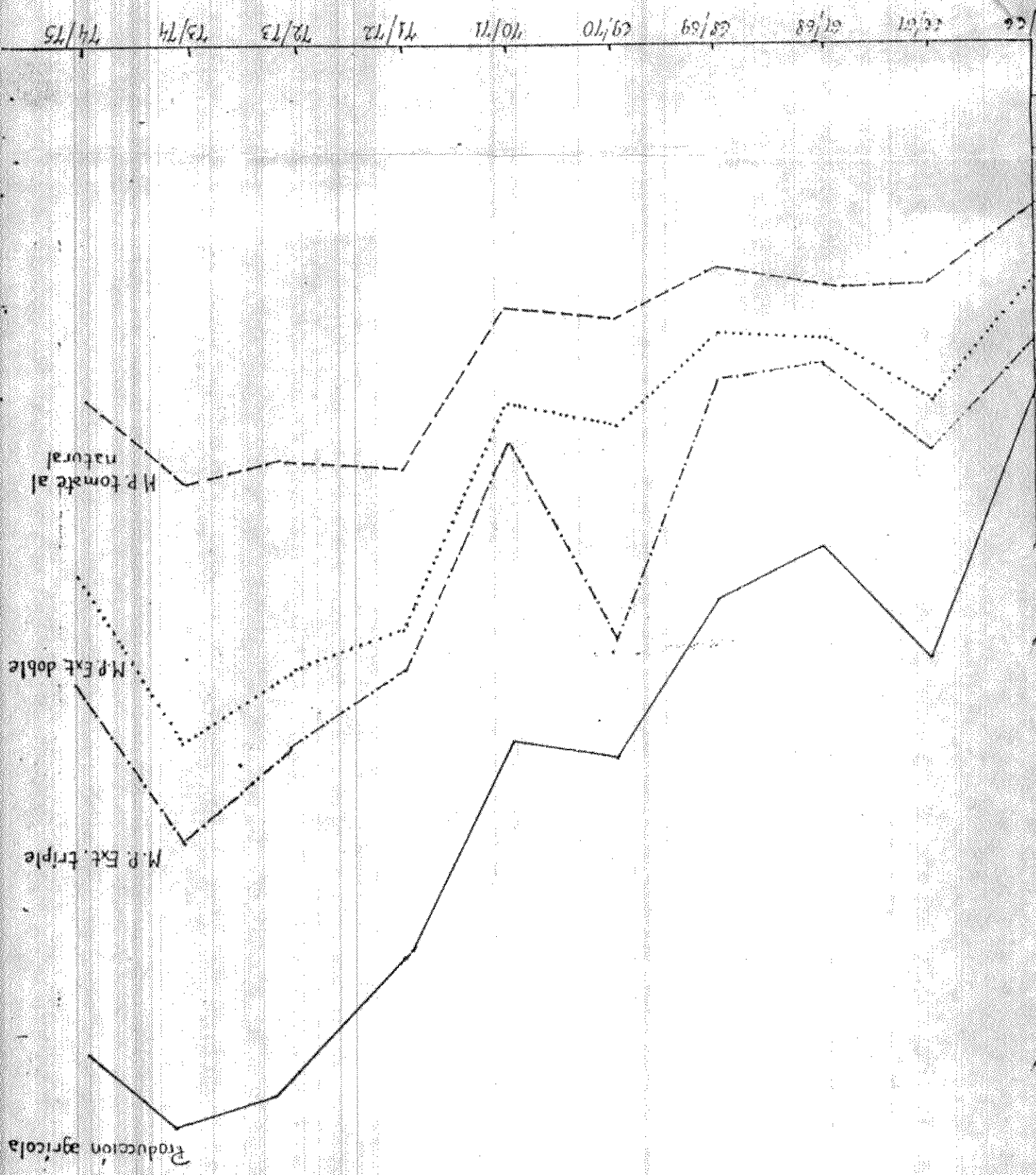
RENDIMIENTO DE LA PRODUCCION AGRICOLA
DE TOMATE EN ALGUNOS PAISES EXPORTADORES

En miles
Kg/ha



FUENTE: Federación Argentina de vegetales industrializados.

PRODUCCIÓN DE TOMATE Y VOLÚMENES DE
FABRICA PRIM. DESTINADA A CADA PROCESO.



FUENTES: Producción Agrícola: CITA.

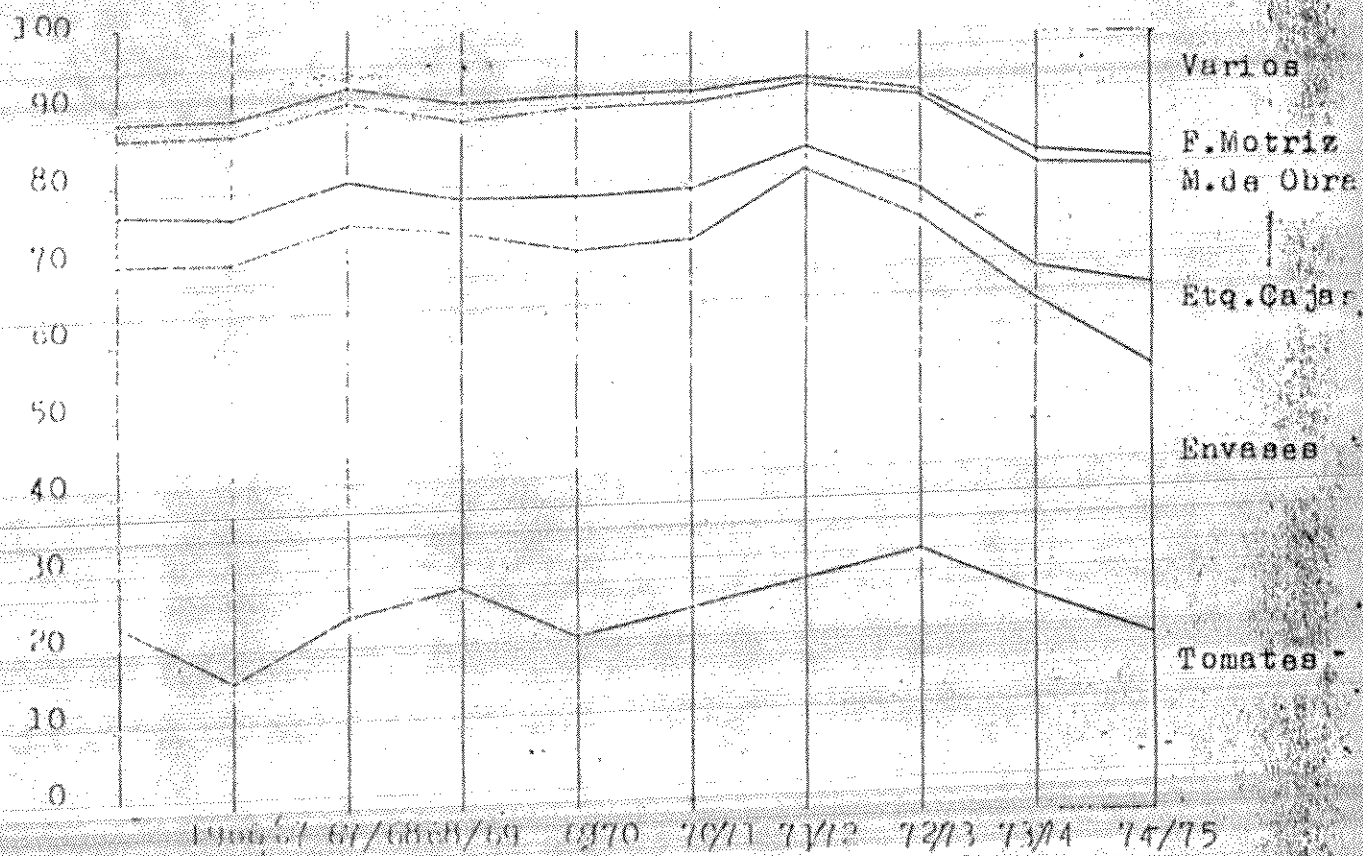
Materia prima industrializada: DITE.

(Se complementa los años 73/74 - 74/75).

GRAFICO No 8 .

T O M A T E AL NATURAL

INCIDENCIA PORCENTUAL DE LOS DISTINTOS RUBROS
DE LA ESTRUCTURA DE COSTOS

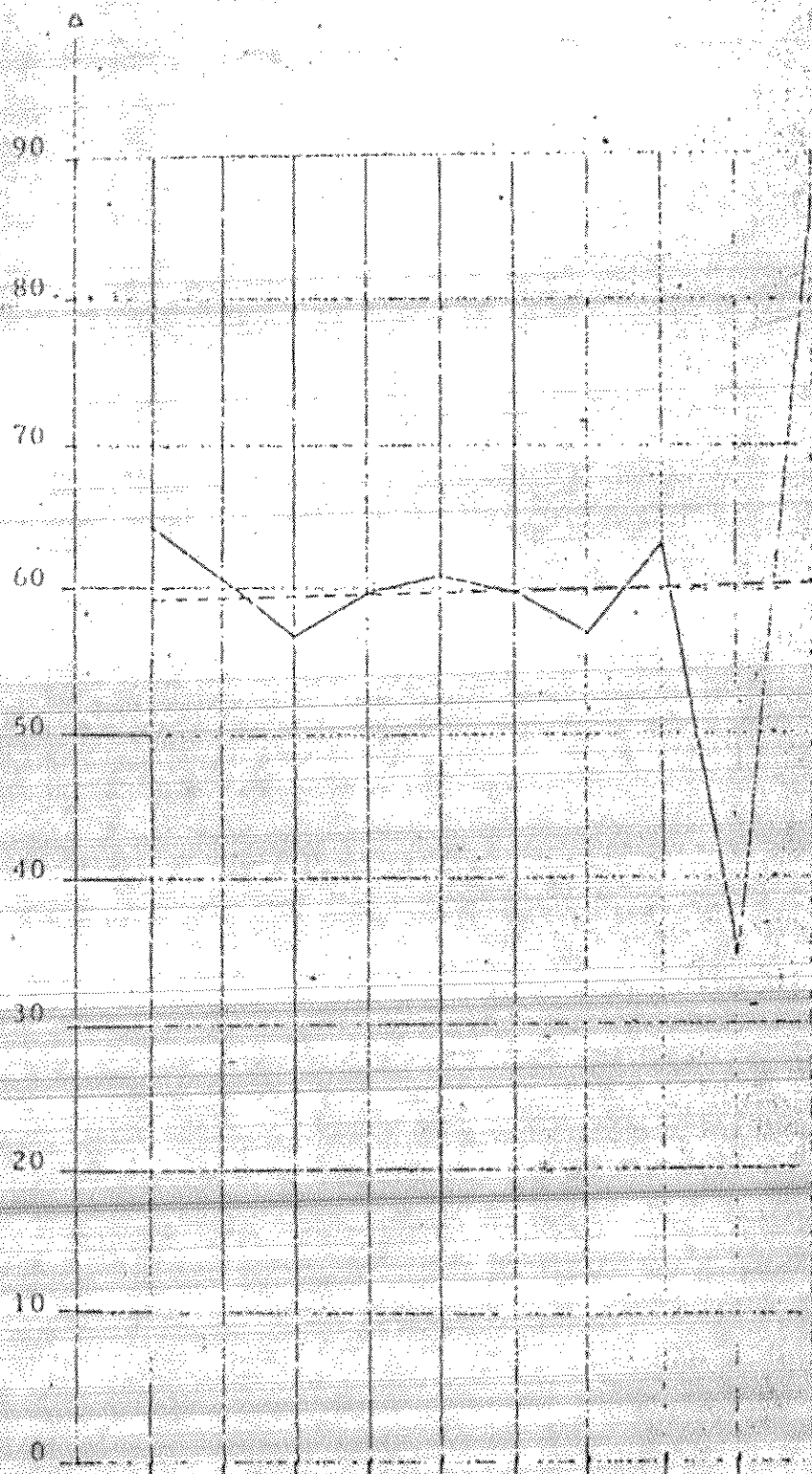


FUENTE: "Estudio Integral de la Industria ..."

GRAFICO N° 9
Consumo Aparente de Tomates al Natural

(En miles de Tn.)

Miles
de Tn.

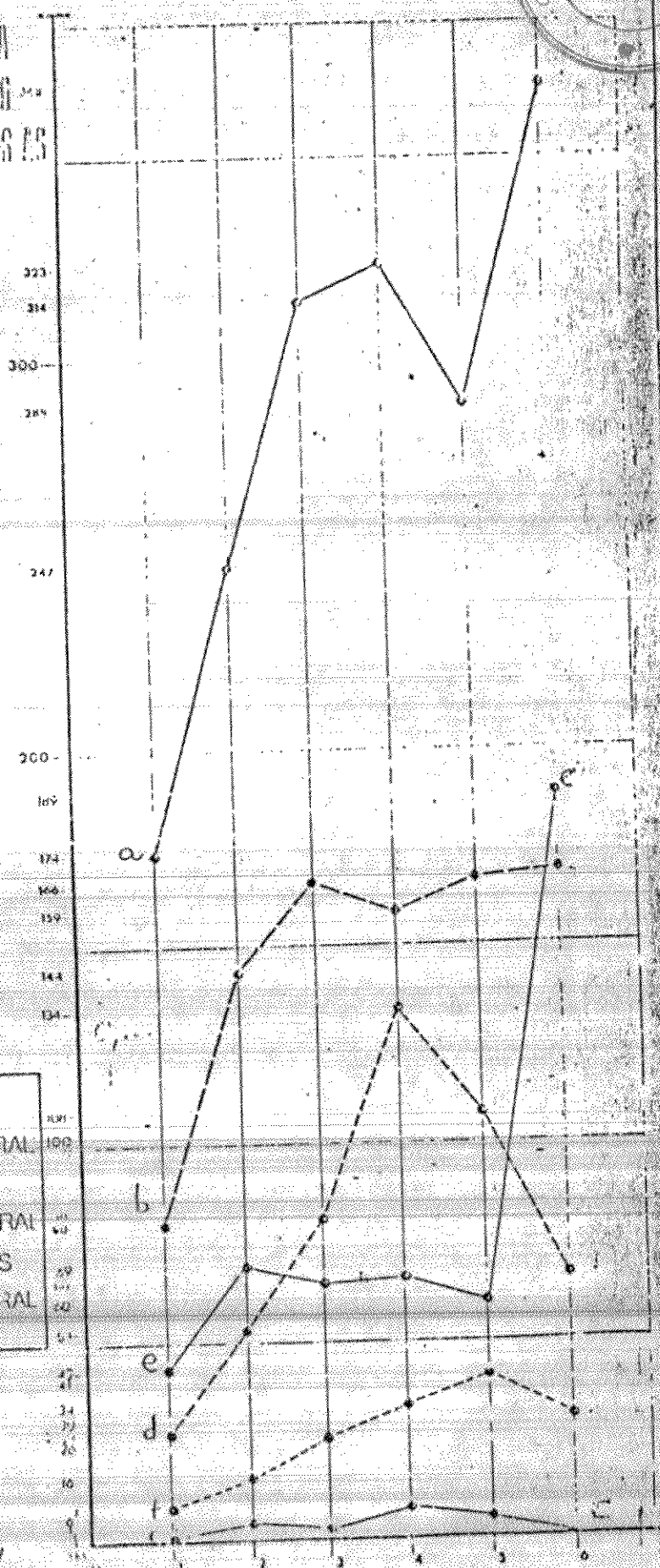


Fuente: "Estudio Integral
de la Industria Con-
servera Nacional.
Análisis del Mercado
Interno". CFI, 1977.

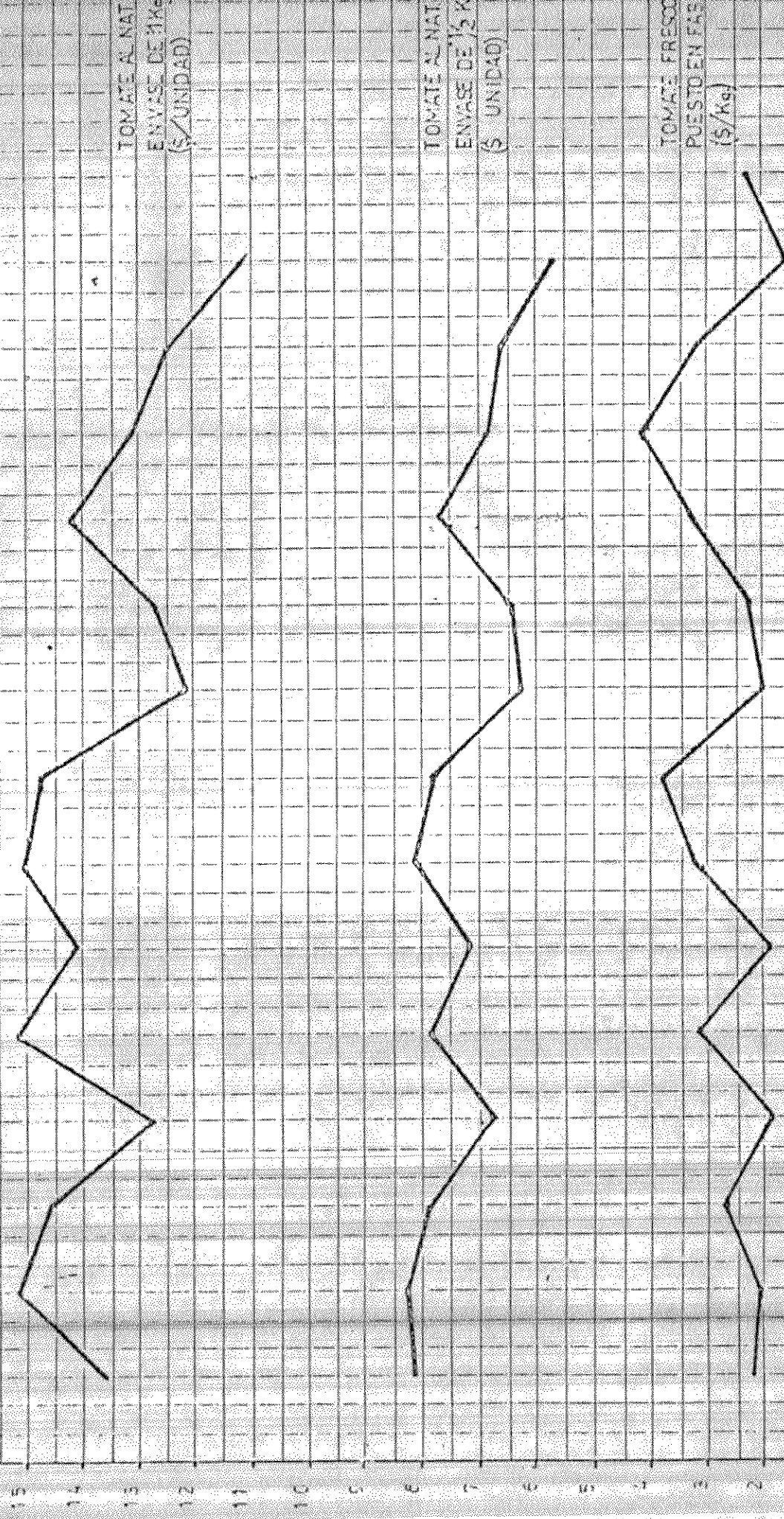
CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES
 PARA EL SECTOR INDUSTRIAL
 COMITÉ FEDERAL DE INVERSIONES
 (INDUSTRIAS)

- a) — TOMATE
 b) — TOMATE AL NATURAL
 c) — DURAZNO
 d) — DURAZNO AL NATURAL
 e) — ARVEJAS FRESCAS
 f) — ARVEJAS AL NATURAL

GRÁFICO N° 10



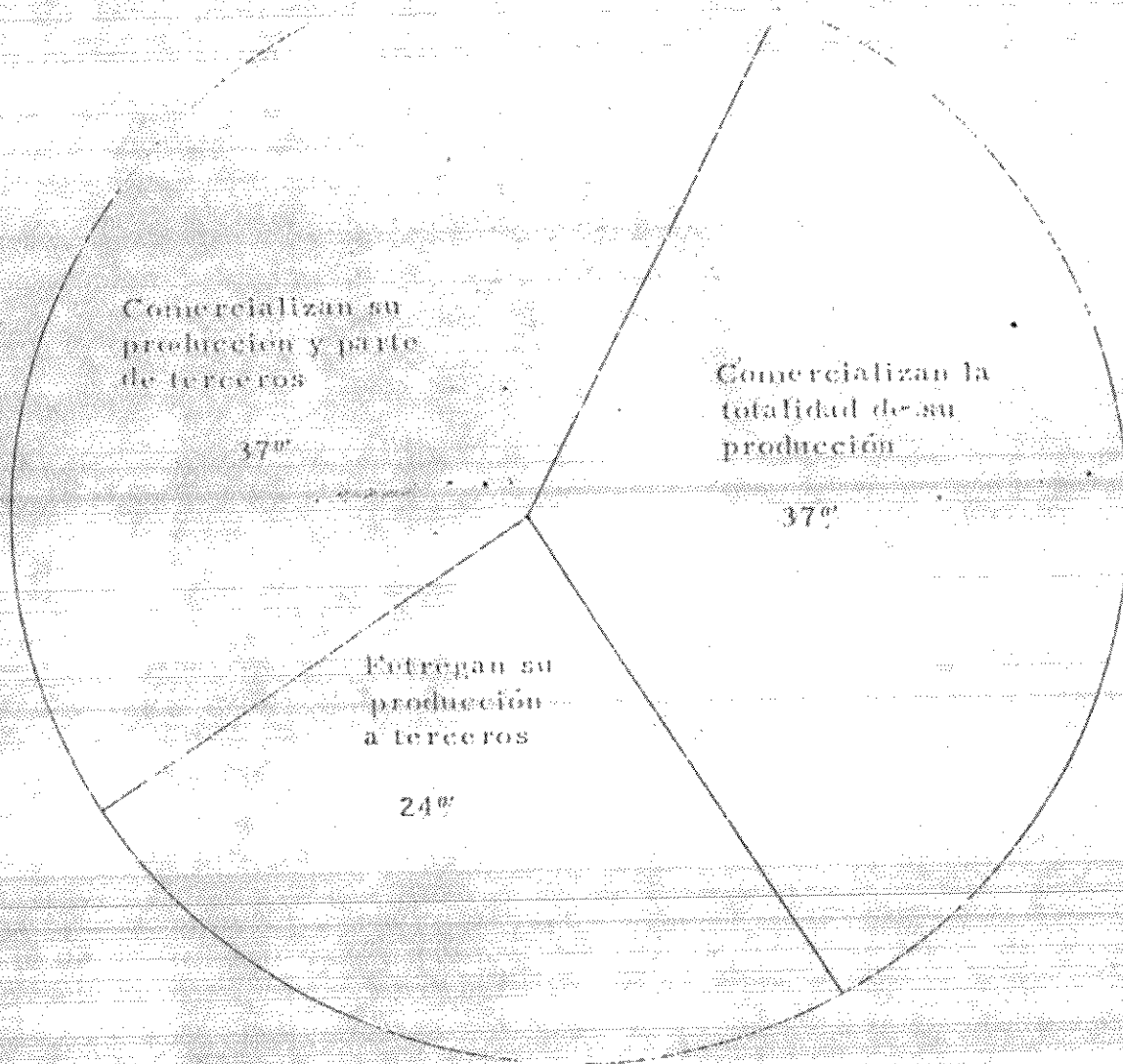
0.55
0.50



FUENTE: ELABORACION PROPIA EN BASE DATOS DE C.A.F.I.M.

GRAFICO Nº 12

CANALIZACION DE LA PRODUCCION



FUENTE: "Estudio Integral de la Industria Conservera Nacional. Análisis del Mercado Interno", CFI, 1977