

1324

111

DIAGNOSTICO DEL ESTANCAMIENTO AGROPECUARIO
DE PERITO MORENO - LOS ANTIGUOS

SEGUNDA ETAPA: Bases para la formulación de un
proyecto agrícola o agrícola fo
restal para la reactivación del
área Los Antiguos

PROVINCIA DE SANTA CRUZ

ANEXO IV - MERCADO Y COMERCIALIZACION

ANEXO IV: Mercado y comercialización de frutilla,
cereza, damasco, papa, alfalfa y zanahoria.



CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

Autor: Lic. Blanca Rodríguez

I N D I C E

	Página
INTRODUCCION	1
1. <u>OFERTA</u>	3
1.1. <u>Cuantificación</u>	3
1.2. <u>Estacionalidad</u>	14
1.3. <u>Concentración</u>	16
1.4. <u>Relación con la oferta regional y nacional</u>	17
1.5. <u>Proyección</u>	21
1.5.1. Heno de Alfalfa	21
1.5.2. Papa	22
1.5.3. Zanahoria	22
1.5.4. Cereza	23
1.5.5. Frutilla	24
2. <u>ANALISIS DE LA DEMANDA</u>	25
2.1. <u>Heno de Alfalfa</u>	25
2.1.1. Localización y Estacionalidad	25
2.1.2. Cuantificación local y regional	25
2.1.3. Proyección	26
2.2. <u>Papa y Zanahoria</u>	28
2.2.1. Localización y Estacionalidad	28
2.2.2. Cuantificación local y regional	29
2.2.3. Proyección	30
2.3. <u>Cereza, Frutilla y Damasco</u>	31
2.3.1. Cuantificación local, regional y extrarregio- nal de la demanda actual y futura.	32
2.3.2. Uso y destino de la producción.	37
2.3.3. Exportación	39
2.3.4. Estacionalidad	41

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

	Página
3. <u>RELACIONES ENTRE LA OFERTA Y LA DEMANDA</u>	42
3.1. <u>Heno de Alfalfa</u>	42
3.2. <u>Papa</u>	42
3.3. <u>Zanahoria</u>	43
3.4. <u>Cereza</u>	44
3.5. <u>Frutilla</u>	45
3.6. <u>Damasco</u>	45
4. <u>ANALISIS DE LA COMERCIALIZACION</u>	
4.1. <u>Agentes</u>	47
4.1.1. Distribuidor o Mayorista Introdutor	47
4.1.2. Distribuidor zonal	48
4.1.3. Supermercado o Proveeduría	49
4.1.4. Ferias Municipales	49
4.1.5. Camionero	49
4.1.6. Minorista	50
4.1.7. Productor	51
4.1.8. Cooperativa	54
4.2. <u>Canales</u>	55
4.3. <u>Precios y márgenes</u>	60
4.3.1. Heno de alfalfa	60
4.3.2. Papa	61
4.3.3. Zanahoria	64
4.3.4. Cereza	67
4.3.5. Frutilla	69
Quadros Estadísticos	72
Fuentes de Información	105

INTRODUCCION

El presente estudio tiene el propósito de aportar información cuali-cuantitativa que permita elaborar las bases para la formulación de un proyecto de reactivación agrícola de la zona de Los Antiguos, en la Provincia de Santa Cruz.

Considerando que todo intento de reactivación supone, en mayor o menor medida, una expansión de la producción, surgió la necesidad de dimensionar la oferta local y sus posibilidades para el abastecimiento provincial, regional y aún extrarregional. Paralelamente se planteó el análisis y estimación de la demanda que existe o puede existir en el futuro para dicha producción.

Se incluyen en el estudio un grupo de productos seleccionados según un conjunto de elementos, como ser las condiciones de aptitud agroecológica predominantes en la zona y que fueran oportunamente detectadas en un diagnóstico anterior (3), también la experiencia de los productores locales en el manejo de ciertos cultivos cuya producción ya se realiza con finalidad comercial, así como las perspectivas de colocación que a priori parecían tener otras actividades "nuevas" para lugar. Conforme a ellos, surgió una nómina de cinco productos (alfalfa, papa, zanahoria, cereza y frutilla) posteriormente ampliada en uno más (damasco) por requerimiento provincial.

El dimensionamiento de la oferta y la demanda va acompañado del desarrollo de la estructura de comercialización y su capacidad para movilizar la producción.

La información básica utilizada se obtuvo a través de una profunda revisión bibliográfica, de una encuesta a productores realizada en 1980, de la consulta a reparticiones nacionales, provinciales y municipales que elaboran estadísticas, del reconocimiento directo del área en trabajo de campo, y de entrevistas a informantes calificados tanto del sector público como privado, tales como productores, gerentes de supermercados y encargados de ferias, fleteros, comerciantes minoristas, profesionales en ingeniería agronómica y en veterinaria, etc.

El trabajo toma especialmente en cuenta el informe que sobre comercialización y mercado de heno de alfalfa, papa y zanahoria preparara el Ingeniero Agrónomo Hugo Horacio Kugler, contratado por el CFI a tal efecto.

El contenido del presente volumen comienza con una sección dedicada a la oferta, continúa con otra donde se analiza la demanda, una tercera sección relaciona a ambas y la siguiente, trata los aspectos de comercialización.

1. OFERTA

1.1. Cuantificación

La superficie cultivada en 1980 en el oasis integrado por las tres subáreas próximas (Los Antiguos, Perito Moreno y costa del Lago Buenos Aires) fue aproximadamente de 400 hectáreas sobre un total dominado de casi 2.000 ha y una superficie arable cercana a las 800 ha (Cuadro N° 1).

Los Antiguos tuvo en 1980 casi la mitad de la superficie cultivada del oasis, más de un tercio de la arable y casi dos terceras partes de la dominada. Goza además de modo permanente de las mejores condiciones ecológicas (2) (3).

En la última campaña (1981/82) la superficie cultivada en Perito Moreno ha crecido sustancialmente, casi se habría duplicado como consecuencia de la acción municipal que obligó a la puesta en producción de la tierra (4), pero de cualquier modo Los Antiguos continúa siendo la principal subárea.

Las tres subáreas mencionadas corresponden prácticamente a la superficie total cultivada del Departamento Lago Buenos Aires, pues sólo restarían pequeñas parcelas que algunas estancias dedican a huerta y pasturas para su autoabastecimiento.

La superficie cultivada en el oasis en 1980 habría estado en su mitad compuesta por alfalfa de corte, papa y zanahoria. Respecto de dichas especies, Los Antiguos contribuyó con alrededor del 40% de las dos primeras y un 33% de la tercera, destacándose la Costa del Lago por su participación en las dos últimas. A su vez, por conformar un microclima muy particular, Los Antiguos debe considerarse la única subárea frutícola que aporta casi el 100% de la oferta total del oasis.

Entre las tres especies consideradas en primer término es la alfalfa a la que se dedicó la mayor extensión. Con papa se cultivó el 40% del área dedicada a alfalfa de corte y con zanahoria solamente el 2% de ella.

Alfalfa para corte es un cultivo tradicional al cual se le dedicaba anteriormente mayor superficie y atención (2).

La alfalfa que se destina a corte es una porción variable de la superficie total alfalfada, en la Patagonia oscila alrededor del 50% y el promedio nacional es del 15 al 20%. En Río Negro, Neuquén y Santa Cruz responde a la proporción patagónica, pero en Chubut se destina a corte del 60 al 70% (Cuadro Nº 5).

En la zona de estudio los alfalfares son regados por bordos, se trata de cultivos con varios años de implantación, en los que se utilizó semilla de origen desconocido, que han adquirido un desarrollo muy desuniforme y se encuentran enmalezados (5) (3).

Se obtienen normalmente dos cortes de pasto por año más un brote otoñal; el primer corte da fardos muy enmalezados y el segundo suele ver disminuido su rendimiento por ataques de pulgón.

Los fardos obtenidos son de menor densidad y peso que los provenientes del Valle Inferior del río Chubut y equivalentes en calidad a los regulares de aquella procedencia.

Papa es un cultivo que se realiza hace años, se emplea generalmente la variedad Huinkul y en los últimos tiempos también la Spunta, ambas de origen desconocido y varias multiplicaciones. La Huinkul se adecúa por su mayor período de dormancia a las necesidades zonales de conservación, no así la Spunta de dormancia más breve, pero en ésta la motivación para encarar el cultivo es su mayor rendimiento. A los cultivos de papa no se los fertiliza ni se les prodiga todos los cuidados usuales en las áreas más desarrolladas, siendo afectados por malezas, fungosis, bacteriosis, virosis e insectos. En ocasiones también por heladas tardías (3).

La papa cosechada habitualmente no se lava ni clasifica y suele embolsarse con un peso menor a los 50 kg clásicos.

El cultivo de zanahoria es menos significativo que los anteriores, se realiza comúnmente para autoconsumo, pero en tiempos recientes se ha expandido a escala comercial. Las variedades utilizadas son las de longitud mediana: Media larga, Chantenay, Red Core y Nantesa, que se adecuan a las características edáficas locales. La tecnología para la producción comercial seguramente requerirá ajustes sobre la empleada en los cultivos para autoabastecimiento.

Las zanahorias cosechadas no son lavadas ni clasificadas y suelen embolsarse en sacos de 40 a 50 kg, mucho más grandes que los normalmente utilizados en la comercialización del producto en todo el país (18-20 kg).

La tecnología empleada en la producción de las tres especies impide obtener rendimientos promedio altos, pudiendo considerarse normales a los siguientes: alfalfa (heno) 3 Tn/ha (Cuadro Nº 2); papa 7,5 Tn/ha y zanahoria 15 Tn/ha (*). Sin embargo se encuentran diferencias importantes entre éstos y los obtenidos por los productores de punta, quienes lograron duplicarlos.

La estimación de la oferta actual de Los Antiguos y del Departamento Lago Buenos Aires es la siguiente:

Zona Producto	LOS ANTIGUOS				Dpto. Lago Bs. As.	
	1980/81		1981/82		1980/81	
	has	Tn (.)	has	Tn (+)	has	Tn (+)
Heno	66	170	66	200	152	460
Papa	23	163	12	84	59	410
Zanahoria	1	10	6	90	3	45

Fuente: Elaboración propia.

(.) Extraído del Diagnóstico de Los Antiguos elaborado por C.F.I. (3).

(+) Superficie de la campaña respectiva por el rendimiento normal citado anteriormente. La superficie fue estimada mediante informantes calificados en el caso de Los Antiguos en 1981/82 y mediante éstos y valores de informes anteriores para el Departamento.

(*) El rinde de zanahoria es mayor que el que figura en el Diagnóstico de Los Antiguos elaborado por C.F.I. (3) debido a que la experiencia recogida en las últimas campañas así lo indicaría.

Las variaciones de la oferta de Los Antiguos para las campañas consideradas responden principalmente a las diferencias de las superficies dedicadas a los rubros de interés, demostrando la amplitud de la oscilación ocurrida en las actividades estacionales.

La producción de frutilla en Santa Cruz registra un valioso antecedente de 134 tn obtenidas en el período 1943/44 a 1948/49 (16), que por su magnitud hace presumir un intento de explotación a escala comercial. Sin embargo, se desconoce la zona de la provincia en que dicha producción tuvo lugar, aunque no es improbable que fuera en el oasis de Los Antiguos por tratarse de una especie que se desarrolla en prados húmedos a orillas de lagos o bosques.

Desde aquella época y hasta el presente el cultivo no se llevó a cabo y sólo muy recientemente (campaña 1980/81) fue encarado en Los Antiguos con finalidad comercial, si bien desde hace tres lustros se conocían fehacientemente sus posibilidades culturales en la zona a través de pruebas empíricas realizadas exitosamente por algunos chacareros inquietos.

El área que se le dedicó fue pequeña (1,75 ha) y las variedades con que se trabajó fueron Gorella y Tioga, ambas de buena adaptación para la zona.

Gorella es una variedad de origen holandés, se la considera de "media estación" y sus primeros frutos son grandes y ásperos, pero en plena maduración se tornan más uniformes. Es de firme consistencia y externamente presenta un color rojo brillante que contrasta con la pulpa mucho más clara. Si bien resulta más ácida que Tioga, tiene buen sabor y normalmente se la destina para consumo en fresco.

Tioga, en cambio, es más temprana, y sus plantas -altamente productivas- dan en este lugar frutos más pequeños que Gorella pero igualmente de buen tamaño, ~~de forma cónica-redondeada, de buen aroma y sabor dulce, así como sumamente~~ consistentes, lo que les permite ofrecer gran resistencia al transporte. Esta variedad es de origen californiano y tiene aptitud tanto para consumo en fresco como para ser industrializada; para este último caso posee una característica favorable: cáliz muy fácil de separar.

De las múltiples variedades de frutilla que se conocen, tal vez ninguna individualmente considerada posea todas las características deseables pero, tomando en cuenta los requerimientos de suelo y clima, las precedentemente descritas aparecen con gran aptitud para la zona. Sin embargo, pueden señalarse varias otras que también merecen ser consideradas interesantes para la producción local (29):

- a) Cavalier es de aparición temprana, tiene frutos de tamaño originalmente mediano a grande, pero que decrecen a partir de la primer cosecha. Su exterior es rojo brillante y la pulpa rojo mediano, es de consistencia relativamente firme y tiene buen sabor, y puede ser utilizada tanto para consumo en fresco o industria.
- b) Veestar es asimismo temprana, su producción tiene también doble propósito y es de buen sabor.
- c) Con Midway se logran frutos relativamente grandes y firmes, de color rojo no muy intenso, para consumo directo o industrial.
- d) Raritan y Surecrop son variedades de media estación, producidas generalmente para consumo en fresco, si bien no se adaptan a refrigeración. Con ambas se obtienen frutos firmes pero los de la primera son más grandes, más atractivos por su coloración más fuerte y de mejor sabor.
- e) Vibrant y Sparkle tienen en común el ser recomendables para huertas familiares, para el mercado local o para industria, facilitándose la recolección mediante el sistema "cosecha usted mismo" (pick your own). Las dos producen frutos de no gran tamaño pero de buen sabor y aceptable consistencia, diferenciándose en que la primera es de mediana estación mientras que la Sparkle es tardía.
- f) Redcoat es variedad de media estación, con fruto que no sólo es originalmente firme y de buen tamaño sino que mantiene bien dichas características luego de la cosecha (escasa deshidratación).

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

g) Otra variedad tardía es Bounty, de atractivas aunque no sobresalientes características: tamaño mediano, regular firmeza, jugosa y de buen sabor, conjunto de cualidades que la tornan de doble utilización.

Teniendo en cuenta la superficie que en el presente se destina localmente al cultivo -inferior a 2 ha- y la producción obtenida (8 tn) que conforma la oferta actual, debe considerarse un promedio de 4.400 kg/ha, que iguala al que se obtiene en la provincia frutillera por excelencia (Santa Fe) y es apenas inferior al promedio nacional (4.909 kg/ha), según puede apreciarse en el Cuadro Nº 20 habiendo superado en un 10% las estimaciones para esta primera cosecha (3).

La producción total de la zona se cosecha según la práctica generalizada para recolección de frutilla en nuestro país, que es manual. El procedimiento consiste en tomar el fruto por su pedúnculo y cortarlo mediante una leve torsión a unos 0,5 a 1 cm del cáliz, ya que pueden pinchar la fruta vecina y/o dificultar el embalaje. Se utilizan las dos manos simultáneamente y se recomienda no guardar más de dos o tres frutillas en cada mano al mismo tiempo para evitar golpearlas.

Las frutas se colocan en canastos de unos 15 cm de profundidad revestidos en tela, cuidando de no comprimirlas. La frutilla obtenida en Los Antiguos sale muy limpia, casi sin tierra, por lo que no es necesario su lavado, operación que sí es habitual en otras zonas del país. En este caso los canastos están forrados de plástico y la fruta debe ser secada de inmediato para cortar la podredumbre.

La cosecha para el mercado fresco local se efectúa cuando las frutillas están completamente rojas, en cambio se recomienda hacerlo cuando están parcialmente coloreadas si serán comercializadas en mercados más distantes. Sólo cuando se destina a industria se cosecha la fruta en plena madurez, y en este caso un suave movimiento giratorio es suficiente para arrancarla sin su cáliz.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

Se puede cosechar todos los días, cada dos o cada tres o cuatro, en definitiva ello dependerá no sólo de las variedades cultivadas, de su propio tiempo de maduración, su rendimiento, el tamaño de la plantación, sino también de si durante el período de cosecha predominan días muy cálidos o más fríos. Asimismo, influyen la experiencia y habilidad del operario y el tiempo que dedique diariamente a la tarea.

Por todo ello resulta dificultoso precisar exactamente el requerimiento de hombres por hectárea, aún más porque la dotación tampoco es constante para todo el período de cosecha, sino que hay un pico de 10, 15 ó 20 días en que las necesidades se acrecientan. De todas maneras puede decirse que la carga teórica promedio es de 15 a 20 cosecheros por hectárea (29). En Los Antiguos se utilizó menos personal, ya que 10/12 personas recogían entre 200/300 kg/día trabajando ocho horas por jornada.

Es conveniente que el manejo de la cosecha sea supervisado en todos sus aspectos (recolección propiamente dicha, acarreo, embalaje y transporte) y en tal sentido se recomienda contar con un supervisor por cada 20 cosecheros (29). En esta primera cosecha con finalidad comercial realizada en Los Antiguos dicha función fue ejercida directamente por una persona de la zona y también por los propios responsables de la plantación.

La oportunidad más apropiada para la cosecha es durante las horas de la mañana, preferentemente las primeras y, una vez llenos los canastos, la fruta debe ser llevada en seguida a lugar fresco para evitar su deshidratación por exposición prolongada a la luz solar, especialmente en Los Antiguos donde los días son particularmente luminosos. Ese lugar es generalmente el galpón de empaque, recinto donde los cosecheros reciben un "crédito" por la cantidad de canastos que llenaron o el kilaje recogido, procedimiento que permite efectivizar el pago en dinero al finalizar cada jornada.

Corresponde referirse brevemente en esta parte, a un sistema de cosecha relativamente nuevo pero ya muy difundido en países europeos y los Estados Unidos. Se trata del procedimiento denominado "pick your own" que, como su significado lo indica ("coseche usted mismo"), disminuye la utilización de mano de obra contratada para realizar la operación. El sistema ofrece algunas venta-

jas, bajo ciertas condiciones, pero como constituye también un sistema de venta, sus características serán tratadas en el capítulo correspondiente a comercialización.

En forma similar a la frutilla, la producción de cereza también registra antecedentes en la provincia (sin detalle de localización) con 74 tn cosechadas entre 1944 y 1948 (16). Más actualmente y ya en la zona de Los Antiguos, se produce sostenidamente con finalidad comercial desde hace doce años, y en los últimos ha tenido marcada expansión si bien la superficie plantada total apenas sobrepasa las 30 ha.

La edad de los árboles en plena producción varía entre 6 y 11 años, aunque los productores de punta indican que obtienen aceptables rendimientos a los 4 años, siempre que se trate de plantaciones protegidas por cortinas.

Las variedades que predominan son:

- a) Temprana Inglesa, que da frutos de tamaño muy pequeño y color ámbar es, como su nombre lo indica, la primera en aparecer, y si bien se destina a venta, tiene importancia como variedad polinizadora ya que por su calidad es muy inferior a las demás.
- b) Bing presenta frutos bien redondeados, de muy buen tamaño y color. Su característica más saliente es su excelente consistencia, lo que le confiere buena resistencia para el transporte. Sus plantas cargan poco, pero comercialmente rinde muy bien pues suele obtener mejor precio.
- c) Napolitana es una variedad más "cargadora" que la anterior, aunque no tanto como Graffion. Es muy sabrosa y su pulpa es casi tan firme como la Bing, lo que la vuelve apta para el transporte. Algunos productores venen ella a la variedad que mejor resume las características favorables de todas.
- d) Graffion tiene a su favor el ser la variedad más rendidora (kg por planta) y asimismo sumamente sabrosa, pero desde una perspectiva comercial disminuye su importancia al presentar un fruto de poca consistencia.

En la zona se utilizan plantines de diverso origen, predominando los provenientes de Mendoza y Río Negro, obteniéndose mejores resultados de los primeros, según los productores consultados.

El cuidado que se brinda a las plantaciones no es uniforme y resulta frecuente encontrar algunas bien desmalezadas, regadas y de plantas vigorosas que en algunos casos hasta tienen cerco de alambre como protección contra liebres, y otras invadidas por yuyos y/o con gran cantidad de plantas que presentan escaso desarrollo debido a enfermedades no tratadas.

Los rendimientos que se obtienen son muy dispares y no sólo varían entre los distintos productores sino en una misma explotación en diferentes años. El promedio actual en montes de 8/9 años está en los 10/12 kg por planta aunque el productor de punta duplica y hasta triplica dicho rendimiento, debiendo señalarse que excepcionalmente pueden obtenerse 60 a 70 kg. Aquella cifra arroja localmente un rendimiento de 4.400 kg/ha que está por encima del promedio nacional (\pm 2.500 kg/ha) (40), pero bajo las siguientes restricciones:

- dicho rendimiento presupone 400 árboles por hectárea plantados a 5 x 5 como la mayoría de los montes locales en plena producción, mientras que el promedio nacional no sólo es un agregado de cereza y guinda sino que está altamente influido por la densidad de plantación de la principal provincia productora para la que globalmente se consideran 200 árboles/hectárea.
- en los últimos años en la zona se ha estado plantando más espaciadamente (6 x 6; 7 x 7; 6 x 7) y ésa parece ser la tendencia predominante para el futuro, dadas las favorables condiciones de suelo y clima que inducen un mayor crecimiento de la planta que necesita más lugar para expandirse unido a la carencia de poda y raleo; en los cálculos ésto mantendrá el promedio aún conservándose el rinde individual.

La marcada fluctuación anual de rendimientos en una misma plantación puede deberse a carencia de práctica constante de poda y raleo o bien a hela-

das tardías que pasan toda o casi toda la fruta. A su vez en Los Antiguos las campañas pueden verse favorecidas en sus resultados si en un momento oportuno se produce raleo natural a causa de los vientos. De todas maneras, no deja de llamar la atención que los productores locales esperen obtener cierto kilaje estimado en base a rendimientos promedio y los resultados efectivos estén hasta un 20 o un 30% por debajo o por encima de sus expectativas.

Ponderando distintos factores para las dos últimas campañas (cantidad y variedad de plantas, diferencias tecnológicas entre explotaciones, condiciones climáticas, etc.), se estima que la oferta actual es del orden de las 70 toneladas. Ello implica un rendimiento "castigado" de alrededor de 7,5 kg/planta.

En lo referente a damasco, en principio puede tomarse a Los Antiguos como zona productora, si bien debe analizarse claramente hasta dónde esa aptitud puede constituir una base seria para estimular la oferta con propósito comercial.

Las consultas directas a productores tendientes a determinar los rendimientos, tuvieron las respuestas más heterogéneas: así, a árboles de similar edad (5 a 6 años) les asignaron 15, 50 y 100 kg, mientras que para plantas algo mayores (8 años) se citaron casos de hasta 200 kg.

A simple vista esos rendimientos parecen excelentes comparados con los 40/50 kg que se pueden obtener a los 5 ó 6 años en plantas bien cuidadas y más todavía frente a los 80/100 kg que es dable esperar entre los 13 y los 15 años (37). Más aún: algunos productores locales han manifestado orgullosamente que la carga es tal que "las ramas se caen".

La realidad es que, en caso de producirse, dichos rendimientos no están generalizados para todos los predios ni para todos los años. Por otra parte, la rotura de ramas por exceso de carga no es demostrativa de una buena carga, ya que en montes comerciales bien cuidados y sobre todo si las variedades implantadas se destinarán a consumo en fresco, precisamente se evita ese accidente

mediante el raleo, que posibilita obtener frutos de calidad superior y mantener el vigor del árbol a costa de cierta disminución en el kilaje cosechado por unidad.

Si para cuantificar la oferta actual se toma en cuenta la última campaña (1981/82), su volumen es cero; si se considera la anterior (1980/81) su magnitud es algo superior a 7 tn y puede estimarse en 10 tn si se consideran rendimientos promedio de 7,7 kg por planta. (30) (35)

En esta zona y para este frutal la producción cero no es un hecho aislado sino una circunstancia altamente recurrente que neutraliza las características positivas de la especie, como su rápido crecimiento, producción temprana (no maduración temprana) y longevidad. Se trata de una especie sumamente exigente en clima que no soporta inviernos muy fríos o muy cálidos y dichas condiciones no siempre se verifican ni siquiera en otras zonas del país de mayor aptitud agroecológica.

La limitante precedente, que en gran parte explica el estancamiento de la producción nacional y la de las principales provincias productoras (Cuadro Nº 24), se acentúa más en Los Antiguos. Según se expusiera, la zona presenta un microclima que recibe heladas tardías a fines del invierno o en plena primavera, y por leves o breves que ellas sean, provocan la pérdida total de la cosecha de damascos por destrucción de las flores abiertas y/o de las encerradas en las yemas; como consecuencia de ello es raro que se obtenga cosecha todos los años.

En cuanto a variedades, la predominante es Tilton y también se encuentran Royal y Bandera Española. Esta última es la de maduración más temprana y resulta apta para consumo en fresco antes que para industria, mientras que aquéllas son muy buenas para industrializar. Tilton y Royal son, asimismo, las que producen frutos más grandes, con pulpa jugosa pero consistente, de excelente color y sin adherencia al carozo.

Si bien los montes frutales de la zona no presentan, en general, demasiada incidencia de plagas, en los últimos años el damasco es muy atacado por la

tijereta o tijerilla, insecto que perfora la fruta en galería. Este problema de "huequeo" está muy difundido lamentablemente y contribuye a desvalorizar comercialmente la ya escasa oferta local.

El otro inconveniente común en la zona es la falta de raleo o aclareo de frutos, operación que consiste en la remoción de una parte de ellos para beneficio de los restantes. Esta práctica es imprescindible en montes bien llevados y realizada oportunamente cuando el fruto detiene su crecimiento (endurecimiento del carozo), permite que aquéllos que quedan en la planta aumenten de tamaño, mejoren su color y adquieran mayor uniformidad. Por otra parte el raleo disminuye el agotamiento de la planta y le permite mantener su vitalidad. (37)

1.2. Estacionalidad

Las condiciones climáticas imponen una época de cultivo breve que hace coincidir la cosecha de todos los productos en estudio principalmente en el verano y comienzos del otoño.

La alfalfa se corta generalmente en dos oportunidades: diciembre y marzo; la papa se junta en marzo-abril y la zanahoria se extrae escalonadamente desde enero hasta abril inclusive.

La poca perecibilidad del heno, la dormancia de la papa y las buenas condiciones naturales para la conservación de esos tres productos hacen posible prolongar el período de su oferta más allá del momento de cosecha. Se puede ampliar el período de oferta hasta seis meses sin una gran desmejora de calidad cuando se utilizan adecuados sistemas de conservación accesibles para cualquier productor.

La oferta actual de alfalfa, papa y zanahoria se concentra en el período de cosecha, principalmente debido a necesidades financieras de los productores. Para consumo familiar suele reservarse, en precarias condiciones de conservación, cierta parte de la producción que permite el autoabastecimiento durante la mayor parte del año.

Es probable que bajo mejores condiciones financieras, utilizando mejores técnicas de preservación y escalonando los cultivos pudiera disponerse de una oferta casi constante a través del año. Este aspecto interesa fundamentalmente en las hortalizas bajo estudio, pues en el heno la estacionalidad de la demanda coincide más con la que presenta su oferta.

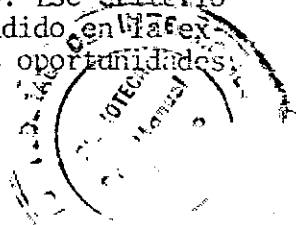
Entre los frutales (*), la frutilla de Los Antiguos tiene un ciclo vegetativo tardío respecto de la Provincia de Santa Fe y de otras importantes zonas del país. Su calendario estimado de cosecha va de diciembre a febrero; sin embargo esta primer cosecha se realizó entre fines de noviembre y principios de enero (con un pico entre el 15 y el 25 de diciembre) adelanto provocado por un invierno benigno que precipitó la floración.

La época de recolección de cerezas es la comprendida entre mediados de diciembre y fines de enero, pero en este caso el ciclo también se ve influenciado por los inviernos cálidos, circunstancia que para la campaña 1981-82 hizo que ya a mediados de noviembre se contara con fruta madura lista para comercializar. De todas maneras, se trata también de producción tardía (33) respecto del grueso de la producción cerecera nacional y ello se acentúa en el caso del productor de punta (50% de la producción local) que retrasa la iniciación de su cosecha hasta la semana anterior a Navidad.

El calendario teórico para el damasco de la zona determina que debe ser recogido entre mediados de enero y mediados de febrero, pero su estacionalidad reviste limitada significación en tanto muchas plantaciones en edad de brindar producciones de alguna importancia cuantitativa son de tipo familiar, y por tanto la fruta queda en la planta hasta que las necesidades de consumo inducen su recolección.

En ninguno de los tres casos la oferta de frutales se prolonga marcadamente en el tiempo, no solamente porque son de aplicación las necesidades de liqui

(*) Si bien la frutilla es una hortaliza, corrientemente es analizada entre las frutas, pues su comercialización se efectúa con ellas. Ese criterio se ha seguido en este informe y por tanto no está comprendido en la expresión "las hortalizas bajo estudio" utilizada en varias oportunidades.



dez antes señaladas sino por su carácter altamente perecedero que motiva su pronta comercialización. Esto, unido a la muy pequeña e incompleta infraestructura de conservación que se dispone en el lugar o a la no utilización de aquella que sí existe en la región, provoca que sus períodos de oferta sean prácticamente coincidentes con los de cosecha.

1.3. Concentración

La oferta de forraje y hortalizas está muy dispersa porque se trata en general de explotaciones pequeñas y diversificadas (Cuadro N° 3).

La superficie total alfalfada en Los Antiguos se distribuye, un 64% en explotaciones grandes (≥ 15 ha), un 24% en las medianas (6,1 a 15 ha) y un 12% en las pequeñas (≤ 6 ha), habiendo 7 predios grandes que cultivan de 1 a 15 ha de alfalfa, de los cuales 4 tienen menos de 3 ha y sólo 2 más de 10 ha. Los predios medianos también son 7, cultivando 2 a 3 ha cada uno. Los chicos son 4 y en ese caso predominan los que tienen alrededor de 1 ha con alfalfa.

La papa es cultivada en Los Antiguos un 14% por explotaciones chicas, 53% por las medianas y 33% por las grandes. En total la realizan 19 productores, la mayoría en más o menos media hectárea, destacándose 1 productor grande que cultiva 3 ha y 1 mediano que hace 7 ha.

La zanahoria fue realizada en escala comercial en Los Antiguos solamente por dos productores medianos que hicieron media hectárea cada uno.

El panorama no cambiaría mayormente al considerar las subáreas próximas, aunque serían tal vez un poco mayores las superficies individuales en la Costa del Lago (2).

En cambio, la oferta de los frutales bajo análisis presenta cierta variante respecto de lo anterior, ya que la tendencia es a una mayor concentración pero marcando diferencias según sea la especie que se considere (Cuadro N° 3).

Así, mientras que el cultivo frutillar se realiza en una sola (100%) explotación grande (≥ 15 ha), son alrededor de 15 los predios que cuentan con ce-

rezos. En este caso sobresale un productor principal (50% de los árboles existentes) cuya plantación es de 7.000 cerezos; en un segundo rango se ubican una decena de explotaciones medianas (≥ 6 ha) que en conjunto reúnen 3.900 plantas en plena producción (32%) y alrededor de 2.000 nuevas, mientras que no llegan a sumar esta última cantidad los árboles plantados en media docena de predios pequeños.

En lo referente a damasco, la escasa superficie plantada (poco más de 4 ha) corresponde en más de la mitad a un sólo monte que tiene alrededor de 1.000 plantas y que forma parte de una explotación grande (≥ 15 ha), mientras que el resto de las existencias se distribuye entre 6 productores de distinta envergadura que cuentan, cada uno, entre 20 y 60 plantas, y las quintas familiares. En este último caso no cabría hablar de concentración pues se trata de predios que en su gran mayoría dedican sólo entre 0,5 y 1 ha para varios tipo de frutales (manzana, durazno, ciruela, pera, damasco) cuyo destino es, exclusivamente, el autoconsumo.

1.4. Relación con la oferta regional y nacional

Los Antiguos está incluida en la región patagónica que comprende las provincias de Río Negro, Neuquén, Chubut, Santa Cruz y el Territorio de Tierra del Fuego. Dentro de aquélla, integra una subregión económica que polariza Comodoro Rivadavia y abarca el sur de la provincia del Chubut y el norte de la de Santa Cruz, comprendiendo aproximadamente los Departamentos de Escalante, Sarmiento y Río Senguerr en la primera y de Lago Buenos Aires, Deseado, Río Chico y Magallanes en la segunda (6)

La oferta de alfalfa y hortalizas de Los Antiguos es irrelevante a nivel nacional (Caudro N° 4). El heno significa menos del 5% del producido en la provincia, un 45% del obtenido en el Departamento Lago Buenos Aires y carece de importancia en niveles mayores de agregación. La producción local de papa es el 40% de la departamental, menos del 5% de la provincial, el 0,5% de la regional y no tiene significación nacional. Sobre zanahoria no se tiene información de los niveles intermedios de agregación y con respecto al país no tiene ningún peso.

Las variedades ofrecidas de papa y zanahoria son las más comunes en el país, y en cuanto a la época de producción, ella en general coincide con la de otras importantes áreas (7) (8) (9) (10).

Así, la oferta local de heno es simultánea con las de las principales zonas productoras localizadas al sur del Río Negro, únicas competitivas en virtud de la legislación vigente sobre prevención sanitaria del ganado (Resolución 180 y 420/81 del Ministerio de Agricultura y Ganadería de la Nación) que prohíbe la entrada a la Patagonia de heno del norte y determina para esta región dos barreras sanitarias, una en el río Colorado y otra en el límite sur de la provincia de Río Negro.

La papa de Los Antiguos es semitardía, cosechándose al comienzo de la recolección del sureste de Buenos Aires que aporta el 74% de la producción nacional y cuya presencia, aún cuando no se vuelque inmediatamente al mercado, deprime el precio que alcanza su mínimo anual en mayo.

La producción de zanahoria llega al mercado en el pico otoñal provocado por la entrada tanto de la cosecha cuyana como de los alrededores de Buenos Aires, las que son de buena calidad pero de cantidad insuficiente para satisfacer la demanda. En julio y agosto entra también Córdoba, aumentando la cantidad pero disminuyendo la calidad, alcanzándose el mínimo precio anual en septiembre con la máxima oferta.

El panorama no es diferente en lo referente a frutales, ya que la oferta local tiene escasa significación en términos regionales y carece de importancia comparada con la nacional. En efecto, la cereza de Los Antiguos que representa la totalidad de lo producido tanto por el Departamento Lago Buenos Aires como por la provincia de Santa Cruz, participa con menos del 5% del volumen regional (Cuadro Nº 4) y con apenas el 1,8% a nivel nacional.

El mayor aporte a la producción del país (Cuadro Nº 19) lo hace la provincia de Mendoza (38%) cuyos montes frutales más extensos -alrededor de 800 ha- están localizados en la zona noroeste (departamentos Tupungato y Tunuyán que

cuentan con casi 500 ha) y en las proximidades del Gran Mendoza (departamentos Luján, Las Heras, Maipú, Guaymallén que agregan 400 ha).

El grueso de la oferta patagónica proviene de las provincias de Río Negro (57%) y Chubut (34%) y en menor medida de la del Neuquén. Las áreas de mayor importancia para la producción rionegrina son los departamentos de General Roca y Avellaneda (460 ha), así como los de Píci-Mahuida y Bariloche (90 ha entre ambos), este último incluyendo al fértil valle de El Bolsón. Los cerezales de Chubut ocupan una superficie de alrededor de 120 ha ubicadas a lo largo de la precordillera, fundamentalmente en los departamentos Cushamen y Futaleufú (85 ha, conjuntamente).

La frutilla y el damasco santacruceños tienen menor incidencia aún a nivel nacional: sólo el 0,15 y el 0,07% de la producción argentina, respectivamente, aunque se debe resaltar que la primera de dichas especies significa el 12% del volumen regional (Cuadro N° 4).

De todas maneras se trata de aportes muy pequeños tanto en términos absolutos como relativos, si se observa que la provincia de Santa Fe produce el 40% del total nacional de frutilla, Buenos Aires el 22%, Tucumán el 7% y un agrupamiento de "otras provincias" entre las que se destacan Corrientes y Jujuy contribuyen con el 30%. Mendoza y San Juan, por su parte, aportan conjuntamente entre el 75 y el 90% de la producción de damascos del país.

La oferta de frutilla proveniente de las otras provincias patagónicas oscila en las 30/35 tn y tiene por su parte el siguiente origen: departamentos Cushamen, Gaiman, Sarmiento y Rawson de la provincia del Chubut (24 ha); Confluencia, Lacar y Los Lagos de Neuquén (20 ha) y departamento Bariloche de la provincia de Río Negro con sólo 6 ha (40).

El volumen de damasco que se estima para la región patagónica está en alrededor de 500 tn (40), de las cuales aproximadamente el 70% corresponde a

producción rionegrina originada, a su vez, principalmente en los departamentos General Roca y Pichi-Mahuida. Neuquén y Chubut contribuyen con el 16 y el 10% de ese volumen regional, respectivamente.

Cabe agregar que en toda la Patagonia (40), excepto la provincia de Santa Cruz, los cultivares de los tres frutales bajo análisis presentan una situación de estancamiento cuando no de abandono y retroceso.

En la zona de Los Antiguos las tres especies maduran tardíamente respecto de la época en que normalmente lo hacen en las principales provincias productoras (Mendoza, San Juan y Santa Fe). El desplazamiento en el tiempo es gradualmente mayor para la cereza, el damasco y la frutilla, en ese orden.

La cereza mendocina entra al mercado fresco a principios de noviembre y aún a fines de octubre en algunos años de especiales condiciones climáticas, registrándose el pico de cosecha y una gran depresión del precio durante la primera quincena de diciembre.

El mercado para el damasco arranca en noviembre con importante abastecimiento originado en la producción sanjuanina, al que debe agregarse en diciembre el aún más significativo volumen aportado por la provincia de Mendoza, situación que naturalmente provoca la caída del precio, que durante este mes alcanza su menor valor.

La frutilla de la zona bajo estudio es la fruta que con mayor claridad puede caracterizarse de tardía; más aún, es de contra-estación respecto de las producciones de Santa Fe, Corrientes, Jujuy y Tucumán que son las relevantes en términos de comercialización nacional. Según las condiciones climáticas imperantes en cada año, asociadas a los determinantes de latitud de cada zona, la oferta de las mismas se inicia entre mayo y agosto, extendiéndose hasta octubre en las tres últimas y hasta diciembre para frutilla de Santa Fe; por esa razón, en casi todos los años es octubre el mes que registra precios promedios mínimos. En cuanto a calendario de cosecha, solamente la producción de la Provincia de Buenos Aires puede tornarse competitiva para la de Los Antiguos.

Ultimamente (años 1979, 1980 y 1981) la oferta nacional anual estuvo integrada parcialmente por importaciones de origen chileno y principalmente brasileño. Es probable que dicha circunstancia no se repita en el futuro inmediato en razón del tipo de cambio vigente, pero aún cuando en algún año se verificaran nuevamente entradas desde Brasil, ello ocurriría entre abril y junio y por tanto no será coincidente con el período de alta producción en Santa Cruz.

1.5. Proyección

1.5.1. Heno de Alfalfa

La evolución histórica del cultivo de alfalfa muestra una tendencia decreciente generalizada en todos los niveles de agregación: país, Patagonia y Santa Cruz. La razón principal habría sido el decaimiento de la producción de los alfalfares por los ataques de pulgón que desalentaron su cultivo (Cuadro Nº 5).

En la actualidad en la zona de Los Antiguos se estaría revirtiendo el proceso debido a las buenas perspectivas comerciales (2).

Las posibilidades de crecimiento de la oferta de heno en el supuesto caso de que se diesen una serie de condiciones favorables son varias:

- a) Aumento del rendimiento por incorporación de moderna tecnología disponible (variedades resistentes al pulgón, insecticidas, herbicidas, etc.), hasta alcanzar las 5 Tn/ha (11).
- b) Dedicación al corte de mayor proporción de la superficie total alfalfada. Es posible mediante el mejoramiento del manejo del cultivo llegar al 70%.
- c) Ampliación del área destinada a alfalfa hasta cubrir el 75% de la tierra total cultivable que no está ocupada por árboles frutales; proporción que

permitiría una rotación adecuada del alfalfar y mantendría un buen nivel de fertilidad.

En suma, podrían cultivarse 222 ha de alfalfa dedicando 155 ha al corte y obteniendo una producción de 775 Tn de heno, que representaría un aumento de cuatro veces respecto a la actual (Cuadro N° 8).

1.5.2. Papa

Las estimaciones disponibles sobre la superficie cultivada en la zona corresponden a tres campañas: 1974-75 (5), 1980-81 (3) y 1981-82 y los valores consignados son respectivamente 15 ha, 23 ha y 12 ha. Ellas no permiten establecer ninguna tendencia y muestran las grandes variaciones anuales a que está sujeto el cultivo.

A nivel nacional se mantiene la producción (Cuadro N° 6) pero ha disminuido el área y ha aumentado el rendimiento (10).

En caso de darse las condiciones mínimas necesarias para favorecer el cultivo, la producción puede aumentar sensiblemente a través de la expansión del área y del incremento del rendimiento. La superficie podría cómodamente duplicarse sin desplazar necesariamente a otras actividades porque, por ejemplo, la avena podría ser solamente cultivo protector de la alfalfa que se implanta y dejar de tal modo tierra libre para papa.

El rendimiento con toda la tecnología disponible podría ser de 15 Tn/ha, que ya ha sido logrado en la zona sin tanto requisito (2). Si así fuera podría esperarse una oferta potencial de 690 Tn que significa un aumento de cuatro veces respecto de la actual (Cuadro N° 8).

1.5.3. Zanahoria

La producción de zanahoria a nivel nacional ha oscilado entre 85.000 Tn y 95.000 Tn durante el último decenio, manteniéndose la superficie entre 5.000 ha y 7.000 ha (Cuadro N° 7).

Para la zona de Los Antiguos no se tiene mayor referencia. La encuesta del C.F.I. en 1974-75 no la detecta como rubro digno de mención, la de 1980-81 registra 1 ha con una producción estimada de 9,5 Tn y en la campaña 1981-82 habría 6 ha que producirían 90 Tn de acuerdo al rendimiento esperado de 15 Tn/ha. De acuerdo con la experiencia de los productores de punta es posible duplicar el rendimiento actual introduciendo los ajustes tecnológicos necesarios; por otra parte 30 Tn/ha es el rendimiento considerado como factible en el proyecto de Isla Fea. (12).

Se puede suponer que la superficie crezca hasta 10 ha sin necesidad de modificar notablemente el uso de la tierra para el conjunto de actividades. Agregando a la mayor superficie el aumento de la producción unitaria se lograrían 300 Tn de oferta potencial (Cuadro N° 8).

1.5.4. Cereza

La creciente implantación de cerezos que han estado brindando muy buenos resultados y la manifiesta predisposición favorable demostrada espontáneamente por aquellos productores que hasta ahora no han adoptado este cultivo, así como la posibilidad de aumentar los rendimientos unitarios mejorando el manejo de las plantaciones, constituyen una buena base para expandir este frutal.

En la zona existen alrededor de 1.900 árboles que por su edad aún no han entrado en producción a lo que puede agregarse una superficie adicional de hasta 80 hectáreas, con menor densidad de plantas que la actual. En función de ello y de las existencias que ya están en producción, la oferta potencial de cerezas puede ampliarse hasta las 500 toneladas, lo cual implica un progresivo y generalizado incremento de rendimientos hasta lograr 20 kg/planta cuando se ha alcanzado la plena producción (8° a 9° año). (Cuadro N° 8)

El rinde indicado constituye una meta que puede alcanzarse sin dificultad considerando que desde hace una década hay antecedentes en la Patagonia (16),

más exactamente en Bariloche, y sobre todo que actualmente es logrado en forma generalizada en el monte comercial más importante que existe en Los Antiguos, bajo el sólo requisito de un adecuado manejo de la explotación.

1.5.5. Frutilla

El margen de incremento de la producción local es muy amplio en términos relativos, no sólo porque la situación inicial presenta una pequeña superficie trabajada sino por tratarse de un cultivo altamente intensivo que ha logrado un excelente rendimiento en su primera cosecha a escala comercial.

La oferta de frutilla aumentará en el corto plazo, debido a que las excelentes perspectivas del cultivo ha generado un efecto de imitación entre los productores del lugar que seguramente se traducirá en la dedicación de mayor superficie para frutillares. En tal sentido, por poco que se incorpore a nivel de productor individual (1 a 2 ha), una prudente expansión total significará entre 20 y 25 ha.

Finalmente debe tenerse en cuenta que bajo el microclima de la zona es razonable admitir una elevación del rendimiento hasta 5.500 kg/ha en el segundo año de producción, que es el de máximo resultado en caso de que la plantación se mantenga por tres campañas, lo que implicará un promedio anual ponderado superior a 3.000 kg/ha. En base a los parámetros precedentes puede esperarse una oferta potencial del orden de las 75 toneladas/año. (Cuadro N° 8)

2. ANALISIS DE LA DEMANDA

2.1. Heno de Alfalfa

El heno se utiliza actualmente en la suplementación de equinos de trabajo, de ovinos de plantel, de equinos y mulares de las fuerzas de seguridad, en algunos casos de ovejas muy decaídas en el período invernal y de vacas preñadas (13) (14) (15).

Técnicamente convendría suplementar a todos los animales en los períodos de déficit forrajero para obtener mayores rendimientos (11) (12) (16) (17).

La mayor parte del heno se utiliza directamente y sólo una pequeña proporción es transformada en pellets que facilitan el transporte y almacenamiento, y pueden contribuir al mayor consumo y al mejor balanceo de la dieta (15) (18).

2.1.1. Localización y Estacionalidad

La demanda se encuentra totalmente dispersa, ubicada principalmente en las estancias de la región que, debido a la baja receptividad de los campos, se encuentran muy distantes entre sí. En mínima parte la demanda por heno para alimentación del ganado es reemplazada por una intermedia, muy concentrada, constituida por las plantas pelletizadoras.

La demanda por heno presenta una pronunciada estacionalidad derivada de la necesidad de suplementación invernal. Dadas las dificultades de transitabilidad durante el invierno, los ganaderos acopian forraje principalmente en el otoño (abril-mayo) comprando algo solamente en casos de extrema necesidad durante junio, julio y agosto (15).

2.1.2. Cuantificación local y regional

Como ya fue señalado el principal uso del heno de alfalfa es actualmente la alimentación de los equinos de trabajo. La última cifra sobre sus

existencias es del año 1978, en que se realizó el último Censo Ganadero disponible. Había entonces al sur del río Colorado 298.190 equinos en total (Cuadros Nº 9 y 10).

La costumbre es suplementar con heno y granos a los animales que están afectados directamente a las tareas, en cantidad que depende de la de los peones y ésta del tamaño de la majada. La proporción de animales en trabajo sobre el total de la tropilla varía para cada establecimiento, pero en términos generales se puede considerar entre 15% y 20% del total de equinos existentes, o sea 52.183 animales en trabajo en 1978, tomando el 17,5% del total (19).

Si bien el consumo de heno por animal varía según las condiciones de cada año, se los suele suplementar durante el período más crítico, alrededor de 135 días por año entre mayo y septiembre, dándoles 5 kg por cabeza y por día, que significan 675 kg anuales por cabeza (11) (15) (16) (20).

La estimación del heno necesario para alimentar a los equinos de trabajo representa de acuerdo con las pautas antedichas, una demanda total para la Patagonia de 35.224 Tn según las existencias de 1978. En Santa Cruz serían 6.615 Tn y en el Departamento Lago Buenos Aires 866 Tn (25.000 fardos de 35 kg cada uno).

En la actualidad otra fuente de demanda de heno está constituida por los ovinos de plantel que se estiman aproximadamente en el 3,5% del total de ovinos (17.415.011 cabezas en 1978), o sea alrededor de 60.000 animales en toda la Patagonia (20). El heno se les suministra a discreción a las hembras durante parte de la preñez y a los carneros en preparación para exposición: 60.000 cab x 3 kg/día x 90 días = 16.200 Tn.

2.1.3. Proyección

La información histórica desagregada sobre la existencia ganadera es bastante deficiente y resulta difícil establecer tendencias de comportamiento que permitan realizar pronósticos (Cuadros Nº 9 y Nº 10). Por otra parte

pueden esperarse mayores cambios en la demanda originados en innovaciones tecnológicas antes que en crecimiento del stock.

En tal sentido, la suplementación alimenticia con heno es una práctica recomendable técnicamente para la alimentación de bovinos y ovinos en el período invernal que permite aumentar la productividad de rodeos y majadas con rédito económico (11) (12) (15) (16) (17).

La generalización de esta tecnología requiere de modo previo su difusión masiva mediante apoyo técnico y financiero a los productores para posibilitar su incorporación, además de la disponibilidad del forraje necesario y el empleo de otros medios difusores.

Existe ya un plan ganadero en marcha que pretende aumentar la productividad y rentabilidad de las explotaciones al mismo tiempo que propender al mejor uso de los recursos naturales que se aplica por vigencia de la Ley Nacional Nº 22.154, atendiendo al cual el Departamento Provincial de Extensión de Santa Cruz ha incorporado profesionales encargados de difundir la moderna tecnología en el ámbito provincial (11).

Se promueve la expansión de los bovinos en las áreas aptas y la integración de los campos de riego y secano para la terminación de la hacienda y cubrir el déficit forrajero de las épocas críticas. Los bovinos se encuentran principalmente en la precordillera, en el monte del noreste del Río Negro y al sur del río Santa Cruz. Para lograr un nivel de productividad interesante se necesitaría como mínimo una ración anual de 100 kg de heno por vientre (11).

En los ovinos se promueve solamente el aumento de productividad mediante el empleo de varias posibilidades técnicas, entre las que se cuenta la suplementación con heno de las madres en el período perinatal para disminuir la mortalidad de jóvenes y adultos. Como mínimo deberían darse 50 kg anuales por madre (17).

Si se supone que se mantienen constantes las existencias ganaderas de 1978 y se incorpora la suplementación mínima como práctica generalizada, el requerimiento total de heno se elevaría a más de 850.000 Tn/año, según la de sagregación de valores que figuran en el Cuadro Nº 11.

La enorme diferencia entre los valores de la demanda actual y la potencial (más del 500%) se debe fundamentalmente a la incidencia de la suplementación de las ovejas de majada y también, a nivel regional, de la correspondiente a vientres bovinos.

2.2. Papa y zanahoria

Las dos hortalizas son consumidas de forma directa, previamente cocidas en el caso de la papa y también cruda en el de zanahoria. En los grandes centros consumidores se utiliza también en muy pequeña proporción la industrializada: trozada, congelada y envasada en pequeñas porciones, deshidratada para puré o integrando polvo para sopas, en rebanadas y frita en el caso de la papa, etc.

A medida que el mercado evoluciona y crece se incorporan nuevas formas de productos que simplifican las tareas del hogar facilitando su consumo. Las industrias para la elaboración de las nuevas formas de presentación se radican en las grandes zonas productoras o consumidoras del país, alejadas de la zona en estudio.

2.2.1. Localización y estacionalidad

Papa y zanahoria son dos hortalizas que integran el menú diario durante todo el año, pues se acostumbra comerlas en diferentes presentaciones y son usadas por la generalidad de la población.

El consumo actual de papa y zanahoria producidas en Los Antiguos se lleva a cabo fundamentalmente en la misma localidad y en Perito Moreno (suman casi 3.000 habitantes).

Como área inmediata probable de demanda para el futuro se considera a una serie de localidades relativamente cercanas: Las Heras, Pico Truncado y Cañadón Seco que agregan alrededor de 14.000 habitantes y están a menos de 300 km de camino, en gran parte pavimentado. Además, Caleta Olivia ubicada a 308 km en igual dirección que los anteriores y con 20.000 habitantes, es sin lugar a dudas un importante foco de demanda aunque su proximidad con Comodoro Rivadavia torna muy difícil la competencia con los productos que llegan desde las zonas más importantes del norte, disminuyendo la magnitud de la posible demanda por los productos de la zona en estudio. De igual modo no hay que descartar que Comodoro Rivadavia se incorpore en alguna medida como potencial consumidora bajo fuerte competencia de otras zonas que ya la abastecen.

El inconveniente de las poblaciones ubicadas en la línea mencionada es que deberían ser atendidas a contraflete desde Los Antiguos, es decir que como se trata de poblaciones intermedias entre el área de estudio y los grandes centros productores (formadores del precio), a medida que se acercan a éstos, rebaja el precio de los productos porque deben soportar menos flete desde sus orígenes.

Existe la posibilidad de expandir el área hacia el sur trabajando de tal modo con el flete a favor, pero en tal caso es necesario recorrer distancias mucho mayores para alcanzar centros de consumo que no son tan importantes: Gobernador Gregores a 425 km con 1.362 habitantes (también área agrícola bajo riego), Puerto San Julián a 640 km con 4.278 habitantes, Río Gallegos a 905 km con 43.479 habitantes.

2.2.2. Cuantificación local y regional

El consumo actual de papa puede estimarse a partir de la población del área y del consumo anual per cápita encontrado en Gobernador Gregores en la década pasada, 67,5 kg/cap (12). Este es intermedio al registrado en

Trelew-Rawson y Puerto Madryn por otro estudio en 1970 (22) y no se aleja mayormente de otras estimaciones disponibles para la Capital Federal (22) (23) (24) y el país (25) (Cuadro Nº 12).

Para la zanahoria se sigue igual procedimiento de estimación, tomándose en este caso el consumo promedio per cápita correspondiente al área Trelew, Rawson y Puerto Madryn (3,1 kg/cap) (22).

El siguiente Cuadro muestra los resultados obtenidos, debiéndose aclarar que se han tomado en cuenta los datos de población surgidos del Censo Nacional de 1980 (26) y estadísticas provinciales del año 1976 para Los Antiguos (Cuadro Nº 13).

	Población Año 1980	DEMANDA ACTUAL (Tn)	
		Papa (67,5 kg/cap)	Zanahoria (5,6 kg/cap)
Patagonia	1.031.296	69.655	3.200
Zona Comodoro Rivadavia	163.852	11.060	508
Santa Cruz	114.479	7.727	355
Lago Buenos Aires	3.451	233	11
Los Antiguos	846	57	2,6

Fuente: Kugler, Hugo.

2.2.3. Proyección

El consumo futuro de papa se espera que crezca en función del incremento demográfico, suponiendo un consumo per cápita anual constante de 67,5 kg/cap para los diferentes niveles de agregación.

Similar hipótesis se establece para proyectar el consumo de zanahoria, considerándose para ello 3,1 kg/hab, pero planteándose además el supuesto de que aumente el consumo per cápita hasta alcanzar el nivel de la Capital Federal como alternativa de máxima (24) (27).

La estimación asume los valores que figuran en el Cuadro, para lo cual se ha considerado la población calculada por el INPE (28) para el año 2000 (*):

	Población Año 2000 (Miles de hab)	DEMANDA POTENCIAL (Tn)		
		Papa (67,5 kg/cap)	Zanahoria (3,1 kg/cap)	Zanahoria (5,6 kg/cap)
Patagonia	1.397,0	94.298	4.331	7.823
Zona Comodoro Rivadavia	242,0	16.335	750	1.355
Santa Cruz	192,0	12.960	595	1.075
Lago Buenos Aires	7,1	479	22	40
Los Antiguos	1,74	117	5,4	9,7

Fuente: Kugler, Hugo.

2.3. Cereza, frutilla y damasco

La frutilla, la cereza y el damasco son, todos, productos de doble propósito y por tanto requeridos para consumo en fresco y para industrialización. A su vez, tanto en uno como en otro caso cabe referirse al consumo interno y a la demanda proveniente del exterior.

La producción nacional de los frutales en estudio se distribuye entre consumo interno y exportaciones, si bien la información disponible indica que el consumo del país absorbe entre el 92 y el 100% de aquélla, proporción frente a

(*): Las proyecciones del INPE tienen un error para el año 1980 con respecto al Censo de dicho año, del 27% en más para Lago Buenos Aires, 4% en más para Santa Cruz, 2% en más para la Zona Comodoro Rivadavia y 27% en menos para Patagonia (Cuadro Nº 13).

la cual las exportaciones revisten escasa o ninguna importancia (Cuadro N°).

2.3.1. Cuantificación local, regional y extraregional de la demanda actual y futura.

La estimación de la demanda interna actual y futura de los frutales se realizó en base a las mismas variables utilizadas para el anterior grupo de productos, por ser las únicas para las que se contaba con información.

El consumo per cápita asume los valores 0.082, 0.127 y 0.742 para cereza, frutilla y damasco, respectivamente, correspondiendo en cada caso a un promedio para el decenio 1969/78 que se considera apropiado a los fines de la estimación porque suaviza las oscilaciones anuales (Cuadro N°23). Las fluctuaciones ocurridas durante dicho período en el consumo por habitante de esas frutas respondieron a variaciones en la producción y no al movimiento del comercio exterior, según puede apreciarse en el Cuadro N°24 que es representativo de toda la década.

Siendo que el consumo per cápita está determinado básicamente por la producción, debe aclararse que ésta comprende tanto a la fruta para consumo directo en fresco como a la que tiene destino industrial.

El consumo en el mercado interno de las frutas en estudio, bajo cualquiera de las formas mencionadas, adquiere características absolutamente diferentes del que presentan las hortalizas bajo análisis, e inclusive del que se da para otras frutas como manzana, naranja, banana, pera, durazno y uva.

El Cuadro N°25 es ilustrativo en tal sentido porque permite apreciar comparativamente la importancia absoluta y relativa del consumo de cereza, frutilla y damasco en un conjunto de quince especies frutales. Las tres presentan valores muy bajos de consumo por habitante, sobre todo las dos primeras que junto a la frambuesa, grosella, zarzamora, arándano, etc., forman el grupo de las llamadas frutas chicas o frutas finas, que en el marco de las pautas de consumo predominantes en nuestro país se consideran poco esenciales al consu

no familiar y no necesariamente integrantes de una dieta standard.

Además, por hábitos de consumo más refinados y por razones de precio que se vinculan con la capacidad adquisitiva de los consumidores, su demanda proviene preferentemente de grupos de ingresos medios y altos mientras que, comparativamente en este aspecto, los gastos en papas, zanahoria y las otras frutas mencionadas tienen un origen más amplio.

Los aspectos precedentes están indicando que la magnitud de la demanda y la configuración del ámbito de mercado para aquellos productos están determinadas en buena medida por los niveles y la distribución de los ingresos de la población considerada, por lo que hubiera sido deseable contar con información adecuada sobre ingresos para apoyar en ella una rigurosa estimación de la demanda actual y futura.

Al carecer de ella se ha optado por utilizar como variables de cálculo el consumo per cápita y la población, aplicados a espacios geográficos seleccionados en base a algunos factores condicionantes como ser:

- a) el carácter perecedero de los productos, que hace conveniente su llegada a mercados en el menor tiempo posible; por tierra o por vía aérea, con o sin procedimientos de conservación (enfriado);
- b) la consideración prioritaria de poblaciones ubicadas sobre la ruta 520, vía natural de salida de la producción de Los Antiguos, cualquiera sea su tipo;
- c) la elección como focos de demanda potencial de aquellos conglomerados urbanos progresivamente más alejados del lugar de origen de la producción que tengan cierta significación cuali-cuantitativa (esto es: asentamientos demográficos de cierta importancia, estructura del consumo relativamente diversificada por su incidencia en la composición del gasto en alimentos, existencia de aeropuertos y vuelos comerciales regulares, proximidad a rutas troncales, etc.)

En función de lo anterior se tomó en cuenta la población de las principales localidades ubicadas en sentido oeste-este (Los Antiguos, Perito Moreno, Las Heras, Pico Truncado, Cañadón Seco) así como la de aquéllas situadas sobre el litoral atlántico, comprendiendo en primer término a las más cercanas (Puerto Deseado, Puerto San Julián, Puerto Santa Cruz, Río Gallegos, Río Grande y Ushuaia hacia el sur, y en dirección al norte Caleta Olivia, Comodoro Rivadavia, Rawson, Trelew, Puerto Madryn, Viedma) y posteriormente a las que estando más distantes (Bahía Blanca, Mar del Plata, Capital Federal y Gran Buenos Aires) constituyen mercados de primer orden cuyo abastecimiento de productos primarios proviene de cualquier punto del país.

Sobre esa base se conformaron tres espacios geográficos que identificados como A, B y C(*) según su alcance local, provincial- regional o extrarregional serán considerados como áreas de mercado existentes o potenciales a los efectos de la estimación (Gráfico N°1).

La estimación del consumo actual y la demanda potencial para los años 1990 y 2000 aparecen en el Cuadro N°27 que se anticipa resumidamente a continuación:

(*) Area A: Los Antiguos y Perito Moreno.

Area B: Las Heras, Pico Truncado, Cañadón Seco, Puerto Deseado, Puerto San Julián, Puerto Santa Cruz, Río Gallegos, Comodoro Rivadavia, Rawson, Trelew, Puerto Madryn y Viedma).

Area C: Bahía Blanca, Mar del Plata, Capital Federal y Gran Buenos Aires.

Se deja en claro que el área B denominada provincial-regional no incluye a toda la provincia de Santa Cruz ni a la totalidad de la Patagonia, obedeciendo dicha designación a que el área propuesta involucra algunas localidades de jurisdicción santacruceña así como otras que pertenecen a algunas provincias patagónicas.

DEMANDA ACTUAL Y POTENCIAL DE CEREZA, FRUTILLA Y DAMASCO

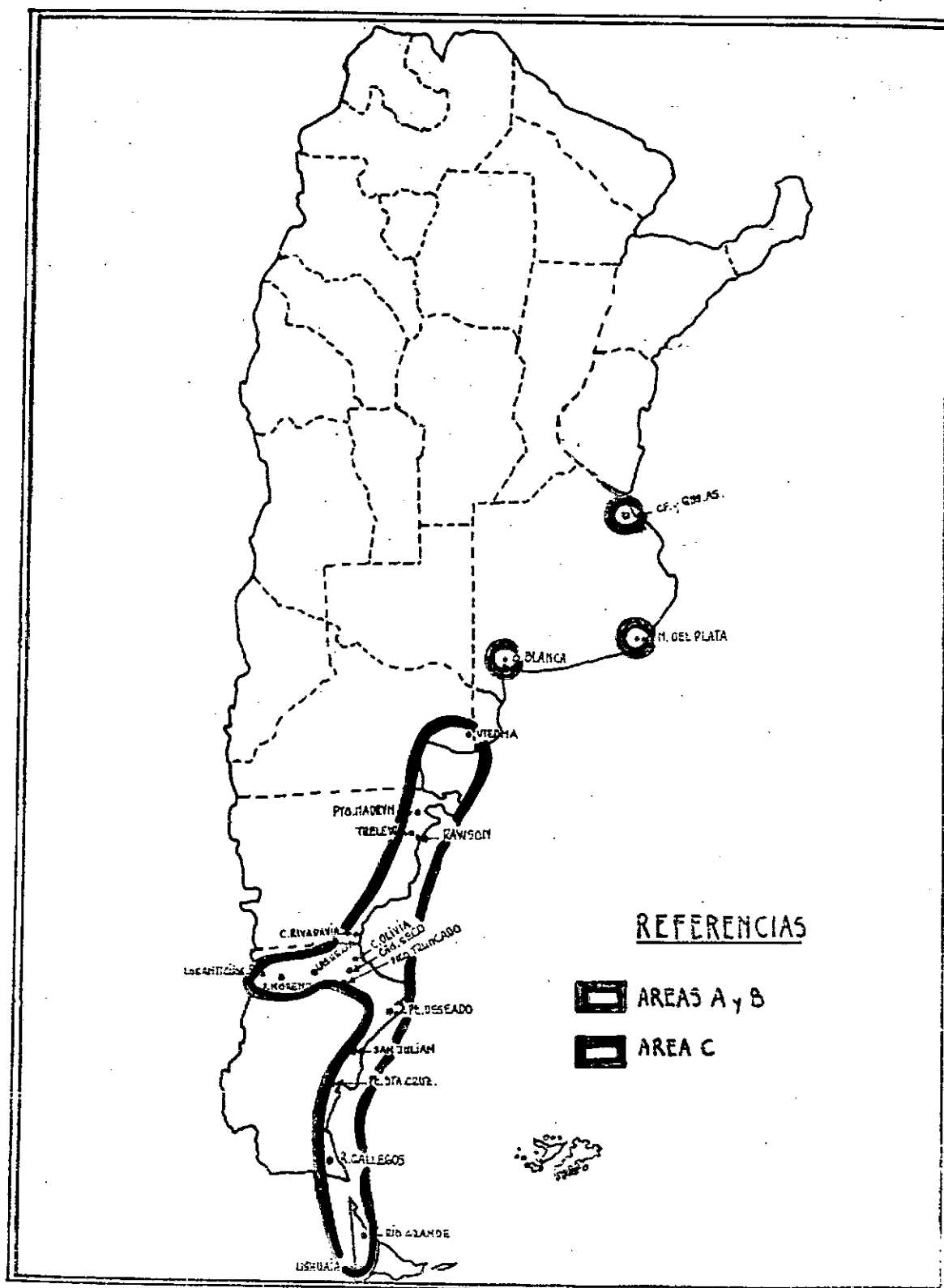
Areas de Mercado	Demanda Actual (Tn)			Demanda Potencial (Tn)					
	Cereza	Frutilla	Damasco	Año 1990			Año 2000		
				Cereza	Frutilla	Damasco	Cereza	Frutilla	Damasco
A. Local	0,233	0,362	2,116	0,236	0,366	2,143	0,240	0,371	2,171
B. Provincial - Regional	28,8	44,9	262,4	36,3	55,9	328,6	44,2	67,8	400,2
C. Extra-Regional	833,1	1343,4	7853,4	977,5	1514,4	8849,7	1042,2	1614,8	9437,0
Total	896,5	1388,0	8113,7	1013,6	1570,0	9176,2	1086,2	1682,3	9835,1

Fuente: Cuadro N° 27 , en el que se especifican las localidades consideradas.

GRAFICO N° 1

AREAS DE MERCADO DEFINIDAS

PARA CEREZA Y FRUTILLA



Fuente: elaboración propia.

La demanda actual por damasco, frutilla y cereza de Los Antiguos es esencialmente local para el primer producto, expandiéndose espacialmente especialmente en el caso de la frutilla y aún más en el de cereza; la frutilla se comercializa en las localidades ubicadas a lo largo de la ruta 520 y también en Comodoro Rivadavia, mientras que el cereza es la especie con distribución más amplia pues cubre las etapas precedentes para llegar también a Río Gallegos y aún a Buenos Aires.

2.3.2. Usos y destino de la producción.

En el presente, la frutilla y la cereza se requieren esencialmente para consumo directo en las zonas antes mencionadas, mientras que el destino de la producción de damasco es no comercial (autoconsumo) más una pequeña demanda en fresco que proviene de la población del lugar, pero comparativamente el volumen más importante es absorbido por una pequeña fábrica de dulces que funciona en Perito Moreno. Este establecimiento, que adquiere también el descarte de frutilla y cereza pero en cantidades no significativas (ej: 500 kg. de frutilla), utiliza esta materia prima para la elaboración de frutas al natural, mermeladas y dulces, no dedicándose a otros procesos menos tradicionales (jugos, desecados, cremogenados, etc).

Los productos locales deberán tener presente que la evolución de la demanda futura para estas frutas sigue las pautas que comprende a las principales frutas de producción nacional, según las cuales, en términos relativos, la utilización industrial es progresivamente creciente en detrimento de la forma fresca.

Este hecho reviste importancia para un análisis cualitativo de la demanda antes que cuantitativo, según lo ya manifestado sobre composición del consumo per cápita.

Como referencia de lo dicho pueden tomarse en consideración las conclusiones que aporta un estudio realizado para la provincia de Mendoza (35), que la señala como la principal productora de fruta industrializada del país, tanto desecada como en conserva. Allí se dice que para una serie de diez años (1966/

/75) se verifica un constante crecimiento del porcentaje de fruta de cualquier especie destinada a industrialización en relación con el consumo en fresco, de tal modo que las proporciones del 45 y 55% para el año de inicio de la serie se revierten al 26 y 74%, respectivamente para 1975.

Al aludir detalladamente a dos de las especies que interesan aquí, se señala luego que la evaluación de cuatro campañas (1972/73 a 1975/76) muestra que la salida de damasco en fresco sólo llega al 15% de la producción (excepto un pico del 40% en 1974/75) derivándose el 85% restante a elaboración industrial de todo tipo. Las cifras de cereza, en cambio, reflejan comparativamente una mayor inclinación de los consumidores por la fruta fresca (alrededor del 50%).

Si bien el trabajo citado no trata el caso de la frutilla por no constituir producción típica de aquella zona, le serían de aplicación todas las consideraciones anteriores (39).

Lo expuesto precedentemente está referido globalmente al destino de la producción provincial, involucrando bajo el enunciado "consumo fresco" tanto al que se verifica localmente como al de la fruta que con dicho propósito se vende fuera de esa provincia. Sin embargo, resulta interesante destacar que considerando exclusivamente el "consumo local", la participación que en él tiene la cereza es siempre mayor que la del damasco, aunque la situación se invierte al tomar los valores absolutos (tonelajes) de uno y otro que son absorbidos por el mercado local. (Cuadro N°28).

De todas maneras, la intención de presentar la situación antes descripta es doble: por un lado llamar la atención sobre la tendencia predominante del consumo industrial y por otro señalar que las preferencias por fruta fresca (para este par de productos) parece beneficiar a la cereza.

La demanda de cereza, frutilla y damasco como materia prima de la industria alimenticia se efectúa con el propósito de atender los siguientes aprovechamientos principales:

- frutas abrillantadas (cereza, damasco)

- frutas al natural (damasco, cereza, frutilla)
- mermeladas y jaleas (damasco, frutilla)
- frutas desecadas (damasco)
- dulces (damasco, cereza, frutilla)
- pulpas y cremogenados (frutilla, damasco)
- jugos y jarabes de frutas (frutilla, cereza, damasco)

Los productos que integran los cinco primeros rubros llegan en gran medida a los consumidores finales mediando o no comercializando intermedia, o a lo sumo constituyen demanda intermedia por parte de confiterías o restaurantes, pero lo que se trata de señalar es que esas industrias demandantes de fruta fresca hacen el acabado del producto, que no vuelve a sufrir transformaciones ulteriores. En cambio, los jugos, jarabes y pulpas suelen ser objeto de nuevos procesos industriales, incorporándose como insumo principal o complementario en la fabricación de helados, yogures, refrescos, etc.

2.3.3. Exportación.

Las previsiones de producción de los tres frutales en estudio no tendría que apoyarse totalmente en expectativas demasiado favorables sobre la demanda externa, pero tampoco debe descartarse esa posibilidad de colocación para alguno de los productos.

La evolución de las exportaciones argentinas durante el período 1973/1981 indica la no participación de frutilla y damasco en las ventas al exterior, mientras que las exportaciones de cereza que presentaban una tendencia creciente hasta 1976 sufren una fuerte declinación a partir del año siguiente. (Cuadro N° 26).

En términos generales las razones de la caída se debieron a una combinación de elementos, como ser el estancamiento y/o disminución de la producción nacional y las necesidades del consumo interno, los altos costos internos frente a precios internacionales comparativamente menores, aspecto éste que está estrechamente vinculado con el de los tipos de cambio; además, el riesgo que para los importadores supone la perecibilidad de estas especies, menor en el

caso de la cereza pero muy marcada para las otras dos, suele actuar negativamente sobre los planes de exportación.

Los volúmenes de cereza exportados en el período 1973/1976 oscilaron entre 85 y 175 tn. y su importancia no fue tanta en términos de cantidad (ya que representaban entre el 3 y 7% de la producción nacional) como de valor. En este sentido las compras significaron ingresos de entre U\$S. 100.000 y U\$S. 240.000. El país adquirente fue Brasil y la mercadería -de origen mendocino- se transportó por tierra vía Paso de Los Libres.

Brasil es un relevante importador de esta fruta: en el quinquenio 1976/1980 dicho país absorbió un promedio anual de 380 tn. de cereza de origen chileno y argentino que, con claro predominio de la fruta proveniente de Chile, representó una valoración FOB media de la mercadería de U\$S. 645.000/año (Cuadro N° 29)

Las características morfológicas y fisiológicas de la cereza posibilitan su transporte y conservación por un período lo suficientemente prolongado como para permitir su traslado a países cercanos, bajo la sola condición de un acondicionamiento corriente (envases resistentes y enfriado).

Las exportaciones de las tres especies frutales deben efectuarse bajo las siguientes posiciones arancelarias (14):

Posición NADE 08.07.00. Frutas de carozo frescas (incluye cereza y damasco)

08.08.00. Bayas frescas (frutillas)

08.10.00. Frutas (cocidas o sin cocer) congeladas y sin adición de azúcar

08.11.00. Frutas presentadas en agua salada, azufrada o adicionada de otras sustancias que aseguren provisionalmente su conservación, pero no aptas en ese estado para su consumo inmediato.

En todos los casos la exportación está libre de derechos y el apoyo estatal a la exportación está dado por un estímulo del 7% sobre valor FOB, que se concreta en forma de reembolso y que se efectiviza con posterioridad a la exportación.

En lo que a frutas desecadas se refiere, la posición NADE 08.12.00.02. com-

prende el damasco, mientras que la 08.12.00.09 incluye a todas las demás frutas bajo esa forma. Las exportaciones de fruta desecada gozan también del reembolso del 7% y no abonan derechos, y adicionalmente pueden beneficiarse con una pre-financiación a la exportación.

Este último régimen que no es obligatorio en su concesión sino que es optativo de ser otorgado o no por la autoridad bancaria, se traduce en un adelanto de hasta el 60% del valor FOB, hasta 120 días de plazo y sin exceder los 60 días de la fecha efectiva de la exportación. Si el préstamo no es cancelado en término la deuda devenga un interés del 1% anual sobre el monto ajustado del mismo, pagadero por trimestre calendario vencido. El monto ajustado se refiere a la cantidad a devolver por los beneficiarios en función de las variaciones del tipo de cambio del dólar estadounidense durante el período de utilización de los fondos.

La prefinanciación debe solicitarse con cierta anticipación y su pago no se efectúa de una sola vez sino generalmente en tres o cuatro cuotas iguales.

2.3.4. Estacionalidad.

Es costumbre llamar "frutas de verano" a la cereza, frutilla y damasco, aunque esta denominación apunta a su período de cosecha y entrada a mercados antes que a una época en que sea más marcada su demanda. De todas maneras, dado que su carácter perecedero, su consumo en fresco se realiza en la época estival en coincidencia con el período de oferta, y si hubiera que distinguir un pico de consumo éste se daría en la época de navidad, sobre todo para las dos primeras especies.

Algunos productos industrializados se requieren durante todo el año (dulces, mermeladas), mientras que otros presentan marcadas características de estacionalidad al tratarse de insumos que concurren a la producción de un bien final estacional (pulpa para elaboración de helados).

3. RELACIONES ENTRE LA OFERTA Y LA DEMANDA

3.1. Heno de Alfalfa

La producción actual de heno de Los Antiguos no satisface la demanda local y en la situación potencial, pese a que se supone un crecimiento muy grande, tampoco resulta suficiente. Al agregar la producción de subáreas próximas, la oferta actual satisface alrededor de un tercio de la demanda departamental mientras que la oferta potencial excedería los requerimientos actuales del Departamento, pero sólo cubriría poco más del 10% de su demanda potencial (Cuadro N°15).

A nivel provincial Santa Cruz es actualmente deficitaria en el autoabastecimiento de heno, y lo sería más en el futuro si incorpora la suplementación generalizada propuesta, ocurriendo algo parecido en la subregión de Comodoro Rivadavia. Por su parte, la provincia del Chubut presenta superavit en la actualidad aunque en la situación potencial también tendría un gran déficit.

De lo expuesto se deduce que no habría restricción de mercado que impida la expansión de la producción de heno.

3.2. Papa

La oferta actual de papa supera las necesidades de Los Antiguos y casi cubre el requerimiento anual del Departamento, significando el 2% de la demanda provincial, el 1,5% de la correspondiente a la subregión de Comodoro Rivadavia y el 0,2% de la Patagónica.

En la situación potencial la oferta de Los Antiguos podría satisfacer el requerimiento departamental, algo menos del 40% de la demanda estacional(*) de las poblaciones santacruceñas ubicadas a menos de 300 km del lugar de o-

(*) Se entiende por demanda estacional la que se verificaría durante los meses posibles de atender con la oferta de Los Antiguos según el período de cosecha y conservación de los productos.

rigen, no alcanzando a cubrir el 20% cuando se incluye Caleta Olivia (308 km) y el 6% cuando también se considera a Comodoro Rivadavia (388 km). Estas coberturas surgen de considerar que la oferta se distribuye durante 10 meses del año, pero si solamente se prevé cubrir 4 meses del año (período de cosecha), la porción de la demanda que se puede satisfacer alcanza al 15% de la que abarca hasta Comodoro Rivadavia inclusive, el 45% de la que llega hasta Caleta Olivia y el 97% de la de todas las poblaciones situadas a menos de 300 km, o sea casi el total.

Cuando se toma en cuenta la oferta potencial del oasis en su conjunto se satisfaría totalmente la demanda estacional de las poblaciones situadas a menos de 300 km y la que comprende hasta Caleta Olivia cuando se restringe el período de venta a 4 meses.

De lo expuesto surge como conveniente dosificar la oferta para cubrir un período mayor que el de cosecha porque si no la proporción del mercado que se debería ganar es muy importante. En principio no convendría aumentar el área dedicada a papa mucho más allá de lo estipulado para este cálculo (poco menos de 50 ha en Los Antiguos).

Debe tenerse en cuenta, además, que en la situación actual la producción de Chubut y Santa Cruz cubre la demanda estacional (10 meses) de las dos provincias y en la alternativa potencial de demanda, ésta superaría a la oferta actual, pero seguramente también crecería la producción de otras áreas chubutenses y santacruceñas manteniéndose el equilibrio del conjunto. Por otra parte siempre está presente la posibilidad de entrada de papa extrarregional, situación que ya se registra en la actualidad.

3.3. Zanahoria

La producción actual de zanahoria de Los Antiguos es suficiente para atender la demanda estacional local, de Perito Moreno y también de Las Heras.

En la situación potencial podría alcanzar para satisfacer toda la demanda estacional (10 meses) de las poblaciones santacruceñas hasta Caleta Olivia inclusive, más un tercio de la de Comodoro Rivadavia.

No sería prudente entonces pensar en la posibilidad de cultivar con zanahoria más de 10 ha, superficie considerada en los cálculos anteriores, porque además de dosificar la producción a lo largo de 10 meses, habría una alta probabilidad de no poder colocar toda la producción, pese a la mejor calidad que podría ofrecerse.

3.4. Cereza

La oferta actual de cereza cubre y excede la demanda presente tanto local como provincial-regional. Dicho excedente es de una vez y media el requerimiento regional pero significa apenas el 5% de la actual demanda extra-regional, por lo que su absorción por ésta no presentaría inconvenientes o, en todo caso, es posible plantear su colocación externa teniendo en cuenta que alcanza un volumen reducido (42 tn) frente al promedio anual de importaciones de Brasil en los últimos cinco años (380 tn). (Cuadros N° 27, 29 y 30).

La condición necesaria a satisfacer en el caso de la cobertura regional está dada por la extensión de la distribución, que debería llegar hasta Viedma por el norte y hasta Ushuaia en dirección sur, hipótesis razonable teniendo en cuenta que parte importante de la producción ya llega en el presente a Buenos Aires y Río Gallegos.

Para la situación futura se prevé que el 10% de la producción atienda las necesidades locales, provinciales y regionales reservándose el 90% restante para la venta extra-regional, en cuyo caso la demanda de este ámbito estará (teóricamente) compuesta en alrededor de un 45% por fruta de Los Antiguos, aunque en los hechos su entrada a mercados no debería encontrarse ya con producción competitiva de origen mendocino, habida cuenta de los respectivos calendarios de cosecha. (Cuadros N° 27 y 30).

Por otra parte siempre queda abierta para los próximos años la posibilidad de colocación externa (concretamente en Brasil) sobre la base de los antecedentes favorables que sobre precios y cantidades se exponen en los apartados correspondientes (2.3.3. y 4.3.4.)

De todas maneras, lo expuesto sugiere que el incremento de la producción actual no debería ir más allá de hasta seis veces el volumen presente, si se desean evitar riesgos de sobre-oferta en los mercados seleccionados.

3.5. Frutilla

La producción que en el presente brinda Los Antiguos satisface el bajo nivel de consumo local pero resulta muy inferior a los requerimientos de la demanda provincial-regional en una relación que es casi de uno a seis, motivo que alienta la expansión de la producción en el corto plazo para responder a ese déficit.

En el futuro, la producción prevista cubrirá las necesidades de abastecimiento estimadas para ese mismo ámbito de mercado, generando un pequeño superavit (8 tn = 11% de la producción potencial), razón por la cual convendría expandir el área dedicada a frutilla no más allá de 25 hectáreas. (Cuadros 27 y 30).

3.6. Damasco

El hecho de que las relaciones oferta-demanda sean, en principio, cuantitativamente favorables al damasco no indica que pueda recomendárselo como una de las actividades "pivotes" del desarrollo agrícola planificado de la zona, por el alto riesgo que según se expuso plantea su producción bajo las condiciones climáticas imperantes en el lugar.

De todas maneras, aún cuando no constituya una actividad seleccionada se contempla su presencia entre las otras especies frutales del lugar que puede alcanzar niveles de producción inclusive superiores al actual. Ello es así porque si a la producción actual se suma la de los árboles nuevos, se dispondrá de una oferta algo superior a las 10 tn/año, pero este volu-

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

men es inferior en un 25% a las necesidades de un mercado próximo y aprovechable como el conformado por el eje Los Antiguos/Perito Moreno/Las Heras / Cañadón Seco y Pico Truncado, tomando sólo aquellas localidades que están a no más de 300 Km. del área de producción y bastante alejadas de la influencia de Comodoro Rivadavia como centro distribuidor regional de fruta "del norte".

Las poblaciones de dichas localidades representan un consumo del orden de las 12,5 tn/año que estimativamente podría elevarse a alrededor de 20 tn para el año 2000. Por tanto esos tonelajes estarían indicando el margen de expansión que gozaría la producción local de damasco, sin que esto signifique una propuesta en tal sentido.

4. ANALISIS DE LA COMERCIALIZACION.

Esta parte del estudio pretende caracterizar el funcionamiento del sistema de comercialización en cuanto a su capacidad para movilizar la producción del área con vistas al abastecimiento del consumo local, regional y extrarregional, así como analizar las funciones de asignación entre los diferentes participantes del proceso comercial.

Así, se describen en la medida en que la disponibilidad de datos lo hace posible -diferente para cada producto- las actividades de acopio, elaboración, distribución, empaque, transporte, almacenamiento, tipificación y financiamiento. También se identifican los agentes y canales del proceso de comercialización, incluyendo finalmente una referencia a la formación de los precios y márgenes en cada etapa.

4.1. Agentes

El cumplimiento de las distintas funciones que se distinguen en el proceso comercial se lleva a cabo, en general, por alguno o varios de los agentes, diferenciándose su grado de participación y el momento en que intervienen según sea el producto objeto de las operaciones.

4.1.1. Distribuidor o Mayorista Introdutor.

Es una figura que en la región aparece nítidamente localizada en Comodoro Rivadavia, por ser esta ciudad el gran centro distribuidor de todo tipo de mercadería, no sólo de frutas, hortalizas y forrajes. Allí se pueden reconocer alrededor de una docena y la mayoría trabaja los rubros verdulería, frutería y almacén, incluyendo en algunos casos la venta de fardos. También se encuentran en Río Gallegos aunque en número mucho menor (dos o tres).

Se abastecen de mercadería mediante compradores exclusivos o compartidos en los principales mercados concentradores del país (Buenos Aires o Rosario, principalmente) o directamente en las mismas zonas productoras. En este último caso pueden también adquirir en grandes cantidades en puerta de finca a uno, dos o tres chacareros con quienes mantienen una larga relación que les

permite asegurarse mutuamente la compra-venta con mucha anticipación.

En esta categoría hay también algunos que tienen sus propias chacras en el "norte", generalmente en los valles de los ríos Chubut y Negro.

Las variantes apuntadas tienen como característica común que este tipo de a gente "va hacia" la fuente de producción, procedimiento que supone necesaria seguridad y continuidad en el abastecimiento, tanto en cantidad como en calidad.

Los distribuidores de este nivel generalmente tienen camiones propios que en ciertos casos cuentan con modernas instalaciones para radiotransmisión, pero pueden también utilizar equipos contratados. Las instalaciones en que operan comercialmente disponen de cierta amplitud y comodidad diferenciándose sectores de depósito y oficina, encontrándose algunos con playa de estacionamiento para camiones y algún tipo de plataforma para facilitar la descarga y carga de vehículos.

Reciben mercadería dos o tres veces por semana. Si se trata de transacciones importantes la mayoría realiza operaciones financiadas a 30 días tanto para la compra como para la venta, de lo contrario son al contado.

4.1.2. Distribuidor Zonal

Este nivel está constituido por comerciantes cuya escala de operaciones siendo relevante, no lo es en la magnitud de la categoría anterior y con un ámbito de acción que frecuentemente es más reducido. A los efectos de este análisis se consideran aquéllos que operan en Comodoro Rivadavia, Caleta Olivia y Pico Truncado, ya que no se los encuentra en localidades menores de esa región.

Se abastecen de mercadería en los mayoristas introductores y proveen a los pequeños minoristas locales, pero venden también directamente al público.

Poseen local de venta y depósito, así como camiones o vehículos menores para transportar los productos que adquieren en Comodoro Rivadavia, adonde viajan una o dos veces por semana.

La mayoría vende no sólo hortalizas y frutas sino también forrajes, vinos en vasados en damajuana o por cajones y, con menor frecuencia, alimentos envasa dos.

4.1.3. Supermercado o Proveeduría.

Existen cadenas pertenecientes a empresas privadas que cuentan con varios locales de ventas y depósito ubicados en las principales localidades, así como otras firmas que sólo poseen un local y que pueden ser comerciantes particulares o bien organizaciones de tipo mutual o cooperativo para personal de YPF, Vialidad, Fuerzas Armadas, etc.

La forma y frecuencia con que se abastecen es variable, pudiéndose advertir que aquellas firmas oficiales o privadas de mayor envergadura (en cuanto a capital, locales de venta, volúmenes comercializados, personal ocupado, diversificación de rubros, etc) muestran un alto grado de integración en sus prácticas de compra y distribución, ya que usualmente cuentan con una oficina central que adquiere los abastecimientos en Buenos Aires y/o zonas productoras, concentrando luego en Comodoro Rivadavia como etapa intermedia y redistribuyendo diariamente desde allí a sus sucursales, de modo que éstas virtualmente no poseen autonomía de manejo para efectuar compras por su cuenta.

Una variante a lo anterior es que dichos supermercados y proveedurías comprenden en su totalidad a los mayoristas introductores o también que en parte se abastezcan de ellos y en parte comprenden en zonas productoras.

4.1.4. Ferias Municipales

Algunos municipios disponen de lugares cubiertos en los cuales alquilan puestos para el expendio público de carnes, verduras, frutas, lácteos, alimentos envasados, etc. Generalmente cuentan con cámaras frigoríficas para la preservación de los productos, las que también se alquilan.

Ferias de este tipo funcionan en Comodoro Rivadavia y Caleta Olivia, mientras que en Las Heras y Los Antiguos existen locales especialmente contruídos con ese fin pero que no se utilizan.

La citada en primer lugar tiene ocho cámaras frigoríficas con un total de

1511 m3. que se utilizan para fruta, carne, hielo, fiambres y jugos. En Caleta Olivia se usa sólo para carne y en Las Heras (280 m3.) y Los Antiguos están en desuso.

A título ilustrativo se puede citar que en diciembre de 1981 el alquiler mensual de un puesto en la feria de Caleta Olivia fue de alrededor de un millón de pesos (\$ 1.000.000) y el de la cámara frigorífica de Comodoro Rivadavia de algo más de \$ 700.= por cajón de manzana y por mes, con pago adelantado.

4.1.5. Camionero.

Es la persona que posee un camión (chasis y acoplado, por lo común), compra mercadería en los grandes mercados concentradores o bien en las zonas productoras (por ejemplo, traen papa desde Tucumán), la transporta hasta la región y la ofrece a los minoristas o en venta callejera a través de diversas localidades hasta agotar la carga. En el caso particular del heno el camionero puede vender el producto directamente a estancieros o bien a forrajeras y en ciertas oportunidades hasta a los mayoristas introductores.

En las principales localidades tienen asignadas áreas periféricas del casco urbano donde les está permitido ubicarse para vender, y por ello se les cobra una pequeña tasa como derecho de venta pero no pagan ningún otro impuesto. Sin embargo, suelen colocarse en lugares más céntricos que no son los habilitados al efecto y entonces son "corridos" por los inspectores municipales, ya sea de oficio en cumplimiento de disposiciones municipales o ante la queja de algunos comerciantes instalados que los consideran una competencia desleal. De todas maneras, las autoridades municipales permiten su actividad en el marco de las sencillas reglamentaciones vigentes, entre otras razones, porque entienden que son un medio eficaz para controlar el aumento exagerado de los precios por parte de los comerciantes locales.

Para dar una cierta idea de la magnitud que adquiere la participación de este tipo de agente en la región, puede citarse que en 1981 llegaron a Perito

Moreno 43 camioneros de los cuales 6 vendieron frutas y hortalizas y, de éstos, todos llegaron entre septiembre y diciembre excepto uno que lo hizo en julio. De Pico Truncado sólo se tiene información para diciembre de igual año, en que se registró la entrada de 3 vendedores de frutas y hortalizas, aunque las autoridades comunales hacen referencia a aquéllos que "regularmente" desarrollan actividades en la zona, siendo probable que se verifique en igual o mayor proporción la presencia de camioneros "fantasma". Pero, tanto en un caso como en otro, la autoridad municipal no registra los volúmenes comercializados por dichos vendedores.

La primavera es por lo general la época de mayor afluencia de camioneros con abastecimientos vegetales en estado fresco, ya que para entonces aún no se recolectó la producción local y están agotándose las existencias de la cosecha anterior. En el período invernal, si bien disminuye globalmente la entrada de estos vendedores, hay diferencias entre las localidades que están sobre pavimento (hasta Las Heras inclusive) respecto de Perito Moreno y Los Antiguos, que por la rigurosidad del clima quedan frecuentemente incomunicadas por vía terrestre durante gran parte del período invernal.

4.1.6. Minoristas.

Este nivel está conformado por verdulerías, fruterías, "mercaditos", almacenes, casas de ramos generales y forrajerías que se proveen de mayoristas, camioneros y productores, vendiendo luego directamente al público. Para ello cuentan con un local de venta y, en pocos casos, con un pequeño depósito.

En Perito Moreno existen menos de 20 de este tipo de negocio y en Los Antiguos no llegan a la media docena.

En las localidades pequeñas no existen verdulerías o fruterías exclusivas, y como estos rubros constituyen una sección poco importante dentro del negocio y éste gira y se mantiene con otras líneas de productos, el abastecimiento de frutas y verduras es incompleto, discontinuo y por lo general de baja calidad.

4.1.7. Productor.

Para esta categoría de agente no existe una única y generalizada forma de proceder, sino que ocurren casi todas las posibles no predominando ninguna netamente y utilizándose más de una por cada productor.

Así, el productor puede entregar sus productos a algún intermediario que en tal caso es el comerciante minorista o bien, lo que es más usual, vende directamente al consumidor final pudiendo en este caso hacerlo a domicilio o en su chacra.

Es bastante frecuente que aquéllos que producen alfalfa troquen parte de su producción por ovejas viejas que actualmente se están cambiando en proporción de 2 fardos por una oveja, o también de 1 x 1 o hasta de 1 x 2 según los valores relativos de ambos en cada momento.

El productor puede engordar al animal con pasto tierno y al poco tiempo lo vende para el consumo, aunque a veces opta por tener la oveja durante un año para sacarle el vellón y un cordero y luego la vende para consumo. Con cualquiera de estas prácticas le es posible hacerse de carne para su propia alimentación, utilizando parte de las ovejas para tal fin.

Otros chacareros trocan productos hortícolas o frutícolas con comerciantes mayoristas o minoristas, locales o de poblaciones próximas, por otros artículos alimenticios o como parte de pago por mercadería que ha ido retirando durante el año.

Pero si en alguna medida se practica el trueque, debe aclararse que los principales productores se desempeñan en el sistema monetario, vendiendo sus productos a través de los canales habituales que, como se dijera, son muy variados.

Finalmente, incluiremos en este canal de comercialización, una breve referencia a una modalidad de venta que puede intentar el productor de frutas chicas, particularmente frutilla. Se trata del procedimiento denominado "pick your own" (coseche usted mismo), que es considerado muy atractivo actualmente en países como Canadá o Estados Unidos, sobre todo en localidades con cierta afluencia turística.

Las ventajas del sistema son mutuas para compradores y vendedores, si bien no todos los productores estarán en condiciones de implementarlo. A los consumidores se les brinda la oportunidad de cosechar su propio alimento, bajo el atractivo de pasar un momento en el campo y a precios inferiores a los que pagarían en el mismo lugar por fruta levantada por mano de obra contratada. Del lado de los productores se reducen los requerimientos de mano de obra y se eliminan parcialmente tareas de clasificación, empaque y almacenamiento, disminuyendo también los gastos por envases ya que muchos compradores proveen sus propias cajas o aceptarán cajas menos costosas que las tradicionales para esta fruta.

Obviamente una modalidad como la descrita tendrá mejores resultados en centros demográficos importantes, que no es el caso de Los Antiguos, pero encarado como sistema complementario de cosecha (no principal) puede ser un sencillo aporte a las posibilidades productivas y turísticas que ofrece el lugar. Para ello resulta necesario que se publicite en la zona la ubicación del cultivo, los horarios de atención, se adopte algún mecanismo simple de control y pago y, fundamentalmente, se muestre una actitud cordial hacia los compradores.

4.1.8. Cooperativa

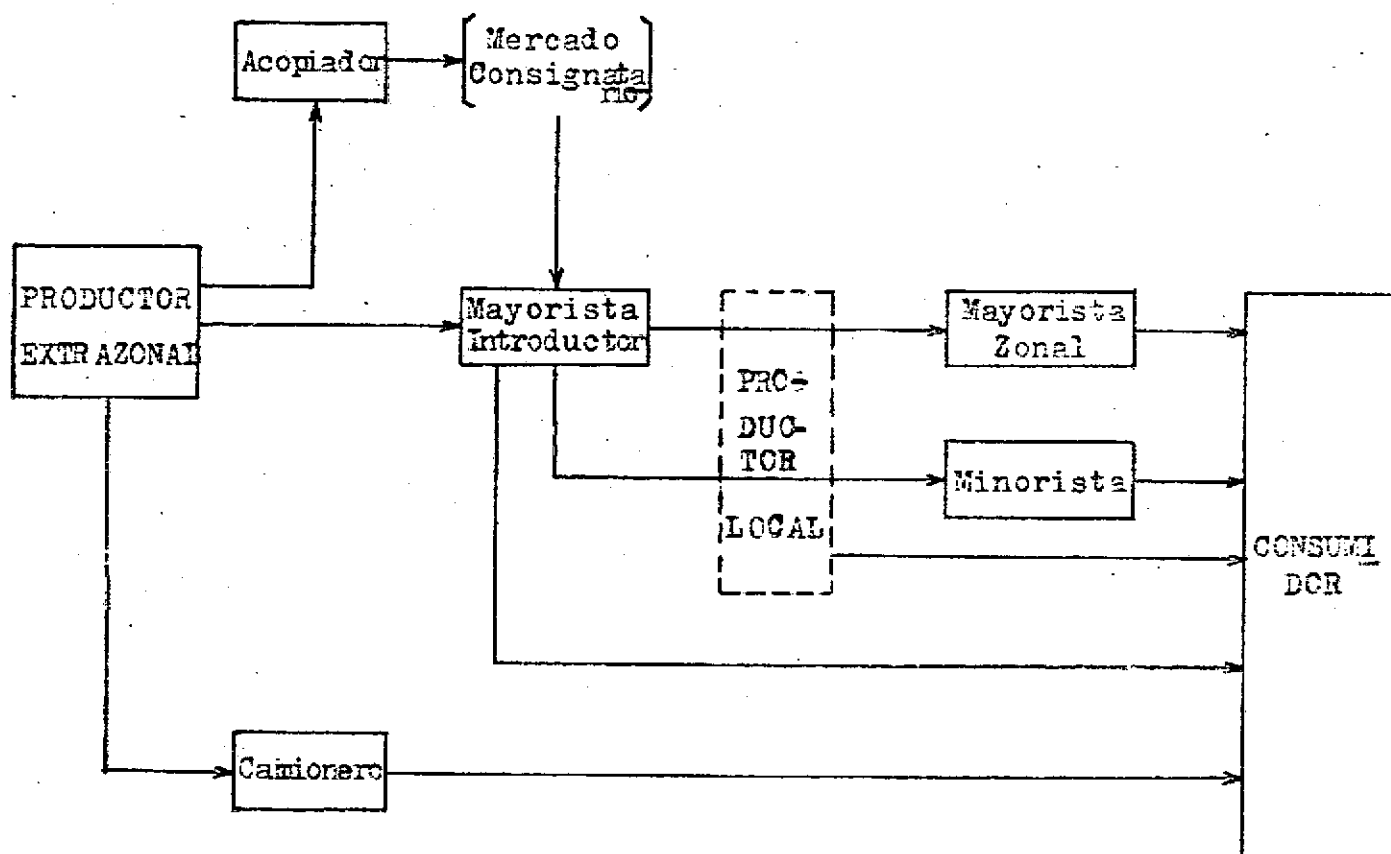
Desde 1967 existe como entidad formalmente constituida la Cooperativa Agrícola "Los Antiguos Ltda.", organización que como tantas similares se propone el nucleamiento de los productores para la consecución de objetivos comunes, de los cuales uno de los más ambiciosos es la concentración de la producción zonal a fin de encarar su comercialización.

Sin embargo y pese al tiempo transcurrido aquélla parece no haber logrado plenamente ese propósito y sólo esporádicamente desarrolló o lleva a cabo tareas en tal sentido. Un ejemplo de esto se observa cuando interviene como "acopiadora" y vendedora de los fardos de alfalfa que sus asociados dejan como pago por utilizar la máquina enfardadora propiedad de dicha institución. Los chacareros productores de alfalfa para corte corren con los gastos de alambre y además abonan el servicio en especie (fardos) equivalente al 15% del pasto así acondicionado. Este producto es posteriormente comercializado por la cooperativa, directamente a estancieros o fuerzas de seguridad o bien proveyendo a comerciantes minoristas de localidades cercanas.

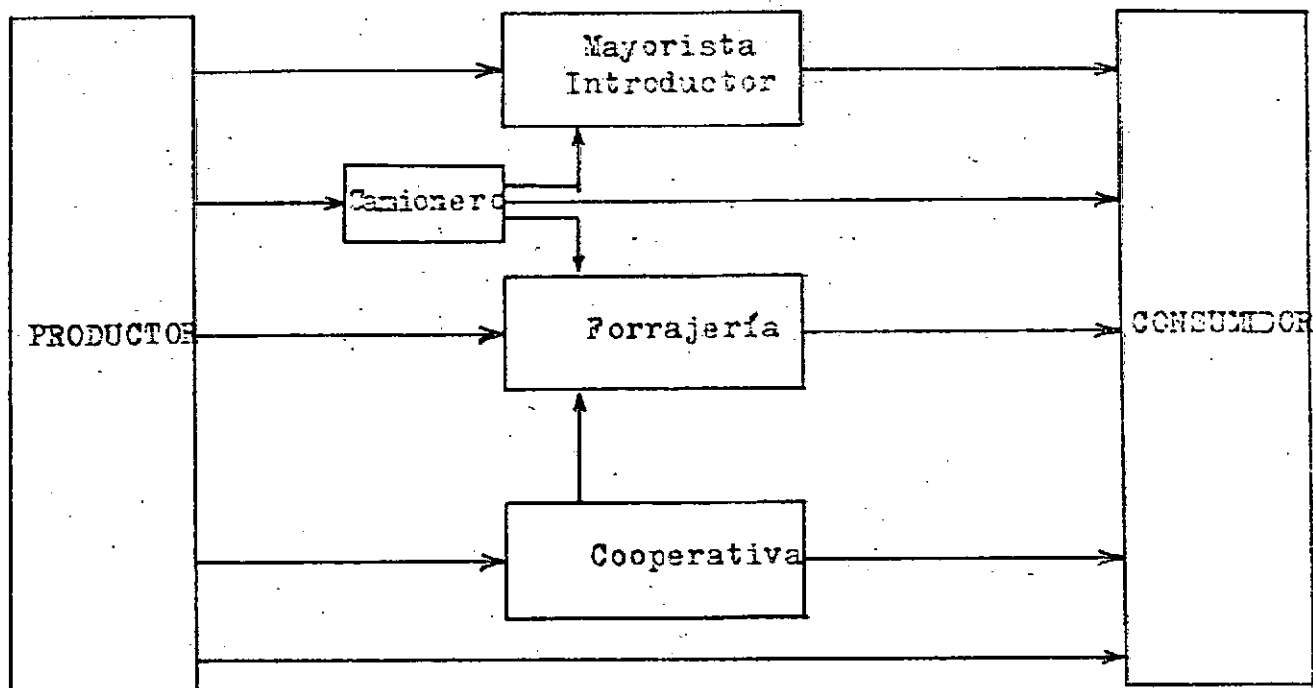
La cooperativa puede y debe desempeñar en el futuro un rol importante como agente de comercialización, interviniendo como nexo entre los productores y los requerimientos de la demanda reflejados en otros participantes (mayoristas, minoristas, etc.). Su función es importante ya con anterioridad a cualquier tarea de acopio o venta, en cuanto puede llevar a cabo procesos de promoción de los productos locales y el establecimiento de relaciones comerciales, así como brindar un servicio de información sobre precios y mercados. Esas actividades, desarrolladas plenamente, pueden ser tanto o más importantes que intervenir directamente en la circulación de la producción de la zona.

4.2. Canales

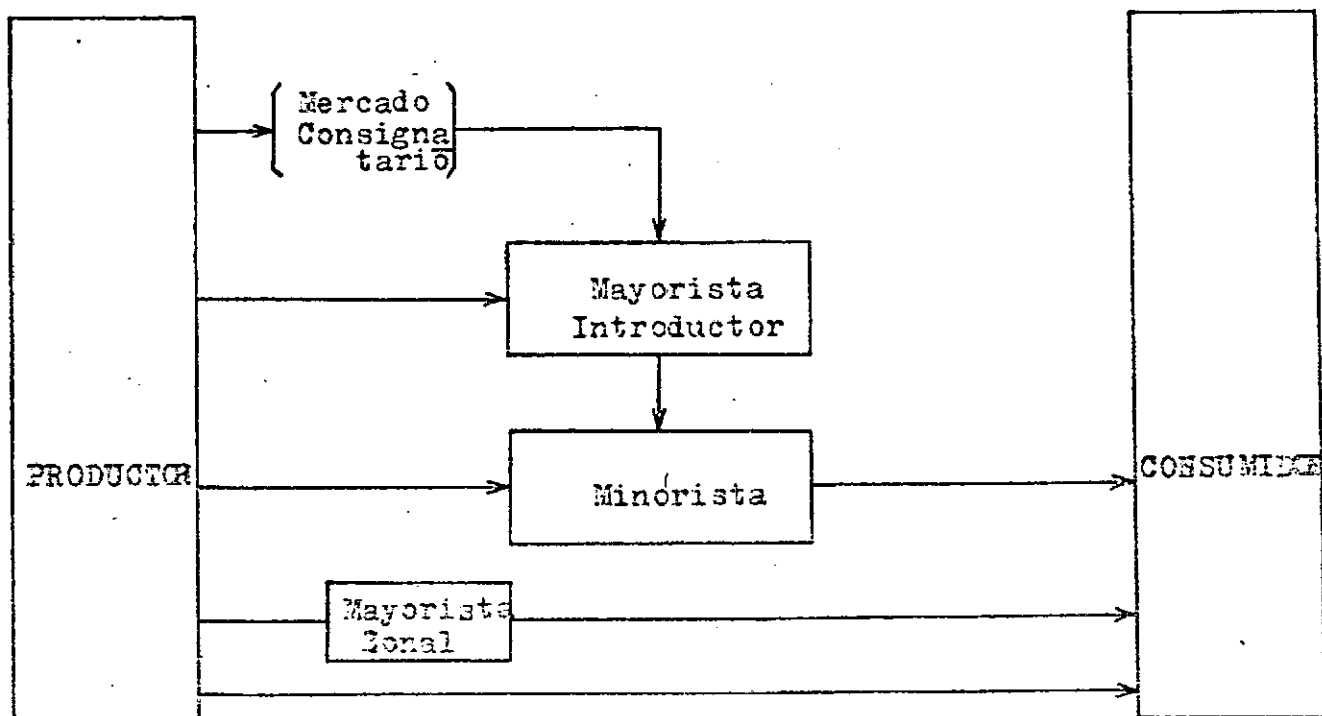
Los diversos agentes que intervienen en el proceso de comercialización se relacionan de forma diferente según sean frutas, hortalizas o forrajes el objeto de las transacciones. Los vínculos que comúnmente se establecen se indican gráficamente a continuación:

PAPA Y ZANAHORIA

HENO DE ALFALFA



CEREZA Y FRUTILLA



La información relevada no permite cuantificar la proporción del volumen total comercializado que circula por cada canal. No obstante, las entrevistas a productores permiten inferir que existiría cierta relación entre el tamaño de la explotación y el canal elegido por el productor para efectuar sus ventas. Más concretamente, la superficie destinada al cultivo y por consiguiente la oferta individual disponible influyen, entre otros factores, para que el productor se oriente al abastecimiento directo al consumo zonal o, en el otro extremo, intente colocar su producción en ámbitos de mercado más complejos, más amplios y también muy alejados del lugar de origen de los bienes. Además, en términos generales puede observarse que son más numerosos los escalonamientos intermedios en el caso de las hortalizas y forraje que en el de las frutas, que presentan una circulación más directa que tiene sus ventajas pero puede también resultar inconveniente: en gran medida el sistema de comercialización vigente presenta características de oferta individual y demanda atomizada (3) (42) y entonces el productor corre el riesgo de no poder vender su producción. Ante la carencia de un mercado concentrador en un único lugar físico los productores deben tomar individualmente a su cargo la tarea de ofrecer los bienes agrícolas tanto a los consumidores particulares como a minoristas o mayoristas. Más aún, en la zona se da frecuentemente la circunstancia de productores que "están a la espera" de compradores, en una actitud más indefensa si cabe, que la de aquéllos que al menos intentan el esforzado recorrido en pos de la demanda.

Si se analizan algunas de las funciones comercializadoras, puede advertirse que los canales se diferencian también según los grupos de productos arriba mencionados. Por ejemplo, la clasificación, empaque y almacenamiento es comúnmente inexistente o deficiente para las hortalizas bajo estudio, mientras que ha alcanzado niveles aceptables en el de las dos frutas principales.

Según se mencionara oportunamente, la zanahoria y la papa no sólo no son lavadas ni tamañadas sino que se las embolsa en envases que nada tienen que ver con los contenidos estándares (18/20 y 50 kg, respectivamente),

requisitos que se constituye en obstáculo a veces insalvable cuanto se intenta la venta a localidades más distantes.

La cereza, en cambio, es acondicionada por los principales productores en cajas de 3 ó 4 kg. especialmente diseñadas para ese tipo de fruta (se trata del modelo conocido como "tapa y fondo" con orificios para permitir el paso del aire). Para la campaña 1981/82 ya había tres marcas (una de ellas registrada) que identificaban las respectivas producciones y paralelamente distinguían el origen de las mismas (Provincia de Santa Cruz). Además, el acondicionamiento para transporte se realiza precintando grupos de cuatro cajas con diferentes colores de suncho, según variedad envasada.

Por su parte, la frutilla se cosecha simultáneamente con dos grados de madurez y luego se disponen en cajitas de 1,5 Kg, colocando las más verdes en la parte inferior y las más maduras arriba para dar vista. En esta primera campaña comercial se envasaron frutas de todo tamaño en cada caja, a un precio único, debiendo preverse que en el futuro se comience a clasificar. Tampoco debe descartarse un cambio en los envases utilizados, aparentemente poco funcionales para un adecuado "estibado" de cajas, ya que carecen de tapa y presentan unos recortes que deja caer la fruta.

Otra función muy importante, el transporte, está a cargo generalmente del nivel productor, salvo el caso de la frutilla cuyo traslado fue realizado fundamentalmente por el distribuidor. Esta función, esencial al proceso de comercialización en cuanto permite acercar la oferta local ubicada en el extremo del eje constituido por la ruta 520 a núcleos demográficamente más significativos por su magnitud, plantea diferencias entre los distintos agentes. Esas diferencias se reflejan luego en la mayor o menor dinámica que adquiere cada canal. Esto se ve muy claramente en el caso del heno, al confrontar el canal productor-camionero-consumidor con el conformado por productor-cooperativa-consumidor, ya que este último resulta más limitado en su operativa por la carencia de medio propio, subsanada usualmente al conseguir prestada una pick-up o camión o bien al aprovechar la caja vacía de un vehículo de carga que realiza un viaje por otro motivo, de modo que la función correspondien

te se cumple igualmente.

En el otro extremo, se verifica la particular situación del principal productor cerecero, que posee camión térmico propio de 10 tn. de capacidad, que le permite sacar su producción hasta Comodoro Rivadavia realizando dos frecuencias semanales, llevando en cada viaje sólo el 50% ó el 60% de la carga potencial del equipo para evitar desmerecer la calidad de la fruta, ya que aún la fruta más firme pierde apariencia y firmeza por el almacenamiento y el largo viaje.

Directamente vinculado con lo anterior cabe hacer referencia a otro función de comercialización: la conservación. Dejando de lado el caso del heno que por sus características no ofrece mayores dificultades de almacenamiento como no sea el espacio físico cubierto necesario para preservar los stocks, debe recordarse que las especiales condiciones climáticas de Los Antiguos favorece el mantenimiento de papa y zanahoria por períodos prolongados que son de entre 5 y 10 meses, con la sola condición de "ensilarias" bajo tierra para que no sufran brotes o ablandamientos notables. No obstante esa facilidad, estas prácticas de conservación no están muy difundidas y sólo las realizan algunos pocos productores.

4.3. Precios y Márgenes

Los precios de los productos en estudio se forman en el área a partir de los correspondientes a los productos extrazonales; éstos a su vez son los vigentes en sus lugares de origen más los márgenes de los intermediarios.

Cuando la mercadería llega hasta Los Antiguos, el flete provoca una diferencia apreciable debido a la enorme distancia que separa a dicha localidad de las áreas que lo abastecen, pero es una proporción menor del margen bruto total de comercialización, excepto para el heno entre los puntos extremos en que alcanza el 50%.

4.3.1. Heno.

En heno se distinguen dos mercados bien diferenciados dentro de la región, al sur de la provincia de Río Negro y desde su límite sur hacia el norte, motivados como ya se dijo por la barrera sanitaria impuesta por la autoridad nacional.

En el Valle Inferior del Río Negro un buen fardo de alfalfa se pagaba al productor en diciembre de 1981 a razón de 436 \$/kg, mientras que en el Valle Inferior del Río Chubut (Trelew), principal área productora para todo el sur, un fardo equivalente costaba 786 \$/kg y en Sarmiento, área productora chubutense de segunda importancia valía 800 \$/kg.

Fardos equivalentes a los anteriores provenientes de Trelew se vendían en Comodoro Rivadavia a nivel de mayorista introductor a 1.333 \$/kg y por forrajerías de Pico Truncado y Las Heras a 1.429 \$/kg. A raíz de esto los productores de Los Antiguos especulaban que podrían obtener como mínimo dicho valor por sus fardos de acuerdo a la experiencia de años anteriores.

El margen bruto total de comercialización entre los puntos extremos es de 643 \$/kg, que significa un sobreprecio del 82% respecto al valor pagado al productor pastero de Trelew. El flete incluido en dicho margen es el 50% del mismo (Cuadro N°16). El flete disminuye su incidencia en el margen bruto a

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

medida que disminuye la distancia desde el origen, así en Las Heras es la tercera parte y en Comodoro Rivadavia la cuarta parte.

El posible aumento de la brecha entre la demanda y la oferta de heno como consecuencia de la innovación tecnológica promovida tendería a mantener márgenes altos de comercialización. Por lo tanto es de esperar que el nivel de precios en el área de estudio se conserve en sus valores actuales como mínimo.

No sería imprudente entonces considerar en las estimaciones de rentabilidad de la actividad alfalfera de Los Antiguos un precio de \$ 45000 para el fardo de 35 kg. de peso y buena calidad, expresado en moneda de diciembre de 1981 y puesto en la finca productora.

4.3.2. Papa

Los precios recogidos en diciembre de 1981 en los diferentes niveles intermediarios en distintos lugares son los siguientes:

<u>Lugar</u>	<u>Nivel</u>	<u>Precio (\$/kg)</u>
Buenos Aires (Abasto)	salida del Mercado	1.150
Comodoro Rivadavia	salida del Mayorista	
	Introductor	2.000
	al público	3.000
Caleta Olivia	salida del Mayorista	
	Introductor	2.300
	al público	3.000
Las Heras	al público	4.200
Los Antiguos	salida del Mayorista	
	Zonal al minorista	3.000
	al público	4.500

El margen bruto total de comercialización de la papa extrarregional calculado a partir del precio de salida de Abasto es del orden del 291 %. El mayo-

rista introductor participa un 25% del margen total, el mayorista zonal participa un 30% y el minorista un 45%. A medida que disminuye el volumen comercializado aumenta el margen y se incrementa la responsabilidad del intermediario en la formación del elevado margen total.

La variación estacional del precio entre mayorista y minorista en el mercado de Buenos Aires presenta un máximo en primavera (noviembre) y un mínimo en otoño (mayo) (8).

El período de cosecha actual (Marzo-Abril) sería ampliado en la situación potencial con la siembra de variedades prococes para cubrir el cuatrimestre Enero-Abril. Los primeros dos meses tendrían un precio similar al de diciembre y los dos restantes serían un 20% menores. En mayo el precio disminuiría un 5% más y a partir de allí crecería a un ritmo promedio del 4% mensual.

Al dosificar la venta del producto a lo largo de diez meses (Enero-October), de los cuales cuatro son de cosecha, resulta necesario calcular un precio ponderado promedio representativo del período, teniendo en cuenta el lucro cesante que significa postergar la venta más allá del fin de la recolección.

Si se supone como lugar de venta Comodoro Rivadavia y que el producto se entrega al primer mayorista regional, o sea al Mayorista Introductor, con una calidad comparable a la de los extrarregionales se puede estimar que el productor recibirá en su finca de Los Antiguos por la papa embolsada los siguientes precios expresados en moneda de diciembre de 1981:

Enero	1.242 \$/kg
Febrero	1.242 "
Marzo	994 "
Abril	994 "
Mayo	925 "
Junio	953 "
Julio	980 "
Agosto	1.009 "

Septiembre	1.038 \$/kg
Octubre	1.068 "

Precio ponderado promedio: 1.045 "

Los precios anteriores resultan de restar al precio que el Mayorista Introdutor le cobra al minorista en Comodoro Rivadavia (\$/kg 2.000) el margen neto de aquél \$ 348 (*) (Margen Bruto menos flete Buenos - Comodoro Rivadavia), el flete Los Antiguos-Comodoro Rivadavia \$ 195, el costo de lavado, clasificado y reembolsado \$ 50, el desperdicio por clasificación \$ 165 (10%) y el 1% mensual adicional por pérdida de almacenaje a partir de mayo. Además a partir de mayo se descuenta el 1% mensual en concepto de lucro cesante por postergación de la venta más allá del fin de cosecha.

Los precios mensuales expresados en moneda de diciembre son deducidos a partir de lo ocurrido en diciembre de 1981 y las variaciones estacionales promedio de lo observado entre 1967 y 1976 en el mercado nacional de papas de Casa Amarilla (8). Se ve en el Cuadro N°17 que los precios mensuales pueden presentar variaciones de su estacionalidad en algunos años y que se producen grandes diferencias entre los promedios anuales sucesivos, que en la serie observada alcanzan a cuadruplicarse entre 1971 y 1972.

A raíz de que en 1981 se interrumpió la obligación de concentrar el producto en Casa Amarilla no se dispone de la continuación de la serie de precios que permitiría situar el nivel de precios de 1981 en relación a otros años, pero de acuerdo a la experiencia de productores y comerciantes fue un año de precios bajos.

De acuerdo a la serie decenal considerada el precio promedio anual de años bajos es alrededor de la mitad del promedio del decenio. Podría deducirse entonces que en términos promedio es posible esperar precios superiores a

(*) Según los números redondeados de los precios de la página , en vez de \$ 348 deberían ser \$ 350.

1.045 \$/kg, que tal vez alcancen los 2.000 \$/kg, si se verifican las condiciones antedichas (**).

4.3.3. Zanahoria

Los precios promedio encontrados en diciembre de 1981 en los distintos niveles de intermediación y lugares, son los siguientes:

<u>Lugar</u>	<u>Nivel</u>	<u>Precio (\$/Kg)</u>
Buenos Aires (Abasto)	salida del Mercado	3.000
Comodoro Rivadavia y Caleta Olivia	salida del Mayorista In- troductor al público	4.000 7.000

(**) En resumen este precio se obtuvo del siguiente modo:

- 1°) Al precio entre mayoristas y minoristas recogido en diciembre en Comodoro Rivadavia se le restaron todos los componentes que intervendrían para alcanzar el nivel del productor; Margen Neto del Mayorista; flete Comodoro Rivadavia-Los Antiguos; lavado, clasificado y reembolsado y desperdicio por clasificación. Obteniéndose así un precio de diciembre de 1981 al productor de Los Antiguos.
- 2°) Como la venta del producto se realizaría a lo largo de 10 meses (Enero/Octubre), sobre el precio anterior se hace incidir la variación mensual de acuerdo a la estacionalidad observada entre 1967 y 1976 en el mercado nacional de papas (8). El precio de enero y febrero resulta igual al de diciembre, los de marzo y abril son 20% menores, en mayo disminuye 5% más y de junio a octubre crece 4% por mes.
- 3°) A los precios mensuales que recibiría el productor se les resta el 1% mensual acumulativo a partir de mayo en concepto de pérdida por almacenaje y otro 1% mensual acumulativo, también a partir de mayo, por lucro cesante al postergar la venta.
- 4°) Se ubica el nivel de precios de 1981/82 respecto al promedio anual de una serie de años para conferirle mayor probabilidad de ocurrencia.

<u>Lugar</u>	<u>Nivel</u>	<u>Precio (\$/kg)</u>
Pico Truncado, Las Heras y Perito Moreno	al público	7.000

La no modificación del precio al público a medida que aumenta la distancia podría estar en parte justificada por el deterioro progresivo de la calidad debido al mayor tiempo necesario para que llegue al consumidor. En ocasiones demora dos semanas y normalmente no se acostumbra a trasladar y conservar la mercadería en red de frío.

El margen bruto total de comercialización de la zanahoria extrarregional, calculado a partir del precio de salida de Abasto, que es una fuente importante de aprovisionamiento regional, es del orden del 130%.

El mayorista introductor participa con el 25% en el margen total y el minorista y/o mayorista zonal con el resto. Serían estos últimos entonces los principales responsables del elevado margen total encontrado.

El flete desde Buenos Aires hasta Perito Moreno sólo incide un 17% en el margen total, el resto serían otros gastos y el beneficio neto de los intermediarios.

La variación estacional del precio del mayorista en Buenos Aires presenta un máximo en verano (marzo) y un mínimo en primavera (septiembre).

El período de cosecha (Enero-Abril) coincide con precios relativamente altos del mercado nacional, pero hacia el final del mismo ya comenzarían a decrecer a un ritmo promedio del 10% mensual hasta alcanzar el mínimo en septiembre, a partir del cual crecerían el 13% mensual hasta diciembre.

Si se dosifica la venta hasta octubre el producto perdería valor paulatinamente

te por deterioro del precio y de la calidad (además del lucro cesante), pero si se pretende aumentar la cantidad colocada no queda más alternativa que la dosificación. Por ello el precio a contemplar debe ser el promedio esperado de todo el período de venta.

El precio al productor de Los Antiguos compatible con una posición competitiva frente a la zanahoria extrarregional puede estimarse suponiendo que se vende el producto en Comodoro Rivadavia a mayoristas introductores, entregándoles una mercadería de similar calidad y presentación que la venida de afuera.

Para el promedio de la serie de Abasto el precio de diciembre se aproxima al promedio del período de cosecha (Enero-Abril). Considerándolo así y descontando al precio que el mayorista introductor de Comodoro Rivadavia le cobra al minorista (\$/kg 4.000), la diferencia entre su margen bruto de comercialización y el flete Buenos Aires - Comodoro Rivadavia (\$/kg 1.000 - \$/kg 500), el flete Los Antiguos - Comodoro Rivadavia (\$/kg 195), el lavado y reembolsado (\$/kg 50), el desperdicio por clasificación (10% = \$/kg 350), el deterioro por almacenaje (1% mensual adicional a partir de mayo) y el lucro cesante por postergación de la venta (1% mensual acumulativo a partir de octubre), se tiene el precio que podría recibir el productor de Los Antiguos por zanahoria embolsada.

Precio al productor en enero: $4.000 - (1.000 - 500) - 195 - 50 - 350 =$
 $= \underline{2.905} \text{ \$/kg.}$

Perfil de precios al productor (\\$/kg)

Enero	2.905
Febrero	2.905
Marzo	2.905
Abril	2.905
Mayo	2.563
Junio	2.260

Julio	1.993
Agosto	1.758
Septiembre	1.549
Octubre	1.715

El precio ponderado promedio es de 2.346 \$/kg

Valor deducido a partir del precio registrado en diciembre de 1981, pero éste fue un 27% superior al promedio mensual para dicho mes de una serie de seis años (1976-1981). Por lo tanto sería conveniente considerar como precio posible de lograr por el productor de Los Antiguos un valor aproximado a los 1.700 \$/kg, a pesos de diciembre de 1981, que sería superior al percibido en igual momento por el productor de zonas de importancia nacional. (*).

4.3.4. Cereza.

Los precios promedio que al 20 de diciembre de 1981 se registraban para los distintos niveles de intermediación en los diferentes lugares eran los siguientes:

<u>Lugar</u>	<u>Nivel</u>	<u>Precio (\$/kg)</u>
Los Antiguos	al minorista	11.500
	al público	13.500
Pico Truncado y <u>Cale</u> ta Olivia	al minorista	16.500
Comodoro Rivadavia	al minorista	14.500
Comodoro Rivadavia	al público	25.000

(*) El procedimiento de cálculo para obtener el precio probable al productor de Los Antiguos es similar al utilizado en el caso de papa, con las diferencias correspondientes a la especie.

El margen bruto de comercialización, calculado a partir del precio para consumo en fresco puesto en chacra, es casi del 120%. Lo que puede llamar la atención en un principio no es su magnitud, razonable tratándose de un bien perecedero sujeto a mermas físicas, sino la circunstancia de que aquél es recibido en su totalidad por el nivel minorista.

No obstante, se entiende mejor aquél hecho si se recuerda que su comercialización obvia comúnmente el canal mayorista, simplificándose la relación a su mínima expresión de intermediación (productor-minorista-consumidor).

A efectos de calibrar la ubicación del precio zonal respecto del fijado en el gran centro comercializador nacional, puede tomarse como referencia una serie de precios de cereza pagados por minoristas de Capital Federal a sus proveedores en el quinquenio 1977/81. (Cuadro N°31).

Los valores deflactados indican que el precio abonado por el minorista zonal hacia fines de 1981 fue, a precios constantes, algo inferior a la mitad del pagado en Capital Federal para la misma época y tramo comercial. Ello estaría indicando, "ceteris paribus", que la fruta local tiene "techo" para subir el nivel de su precio hasta 35.000 \$/kg. aproximadamente, a valores de diciembre de 1981..

En lo que respecta a precios externos puede hacerse referencia a las compras que realiza Brasil, importantes no sólo en volumen y cantidad como se viera, sino en cuanto a los precios favorables que puede brindar.

En tal sentido, considerando a los países que lo abastecen de esta fruta (Argentina y Chile), puede observarse que el precio FOB medio expresado en U\$S/kg para dicho par de países vendedores, ha crecido marcadamente en el quinquenio 1976-80, tanto si se toman sucesivamente las variaciones anuales como si se consideran los valores extremos del período en cuyo caso el incremento alcanza el 84% (Cuadro N° 29).

Sin embargo el análisis de precios por país revela dos aspectos más interesantes aún: en primer lugar el precio FOB argentino fue siempre superior al de Chile en proporciones que van del 8 al 75% según el año; pero paradójica-

camente, si se considera cada valor final CIF y se lo relaciona con su respectivo FOB se nota que el producto argentino absorbe mucho mejor los importes por flete y seguro, terminando por ser más barato o sólo ligeramente superior en precio al de origen chileno.

Más exactamente: los rubros que por sobre el costo FOB conforman el CIF argentino representaron adicionalmente entre un 4 y un 14% frente a una incidencia que osciló entre el 23 y el 52% para el caso chileno.

Todo esto indica una clara ventaja comparativa para la cereza argentina, que aún con costos internos superiores, se coloca en situación similar a la chilena en relación al significativo mercado brasileño y marca una posición competitiva que debe aprovecharse en futuras experiencias exportadoras.

4.3.5. Frutilla.

En diciembre de 1981 se tomaron los precios promedio que a continuación se transcriben, para diferentes niveles de intermediación y localidades:

<u>Lugar</u>	<u>Nivel</u>	<u>Precio (\$/kg)</u>
Los Antiguos/Perito Moreno	al minorista y al distribuidor o mayorista productor	20.000
Los Antiguos	al público	30.000
Los Antiguos/Perito Moreno	descarte para industria	10.000
Pico Truncado y Caleta Olivia	distribuidor o mayorista introductor a minorista	40.000
Comodoro Rivadavia	distribuidor o mayorista introductor a minorista	34.000

Comodoro Rivadavia

al público

58.000

El margen bruto total de comercialización, calculado con similar criterio que para el caso cereza, alcanza ahora al 190%. Debe tenerse en cuenta no solamente su alta perecibilidad (mayor que la cereza) sino que al circuito se incorpora la figura del distribuidor, que muy claramente oficia de mayorista introductor según la caracterización realizada oportunamente. Del margen bruto total, el minorista participa con la mayor parte (55%) mientras que el distribuidor capta el 45% restante.

Así como el nivel de precios de la cereza local era "bajo" respecto de otros mercados, para la frutilla se verifica lo contrario. Del análisis de la serie de precios para el tramo mayorista-minorista en Capital Federal, en moneda constante y para el período 1977/1981, surge que el promedio del quinquenio fue de 0,72 \$/kg y 0,42 \$/kg el valor correspondiente a diciembre de 1981. Deflactado por igual procedimiento el precio promedio pagado en la zona para el mismo tramo se llega a un valor de 0,89 \$/kg, o sea el doble del vigente a la misma época en Capital Federal (Cuadro N°32).

Sin perjuicio de que la fruta local admita un mercado sobreprecio por las razones de aparición tardía ya expuestas, debería adoptarse una actitud prudente que no desfase excesivamente la relación de precios, aún tratándose de mercados muy distanciados entre sí.

El tratamiento del tema precios no queda completo sin una referencia a la información que sobre los mismos posean o carezcan los distintos agentes intervinientes en el proceso de comercialización.

En líneas generales, los niveles obtenidos en Los Antiguos y su área de influencia reflejan fuertemente aquéllos vigentes en mercados extra-zonales para los mismo productos. Dicha circunstancia se da especialmente para las hortalizas y el heno y se explica por la pequeña participación en la oferta regional, acentuada por el hecho de no existir un mercado concentrador local donde converja toda la oferta y la demanda. Para la cereza y la frutilla si bien se

toma en cuenta lo que sucede en otros mercados, la incidencia no es tan fuerte y los productores locales tienen mayor libertad para realizar ajustes de acuerdo al ritmo de ventas.

La principal fuente de información tanto para el productor como para el minorista está dada por consultas al mayorista, atento la relación que éste mantiene con mercados ubicados fuera de la provincia o región.

CUADRO N° 1 - SUPERFICIES DEL OASIS BAJO RIEGO EN 1980

Superficie Subárea	Dominada		Arable		Cultivada		Alfalfa para corte	Papa	Zanahoria
	has	%	has	%	has	%	has	has	has
Los Antiguos	1.208 (3)	62	298	38	189	45	66	23	1
Perito Moreno	449 (3)	23	286	36	78	19	46	6	0
Costa Lago Buenos Aires	280 (2)	15	200 (.)	26	150 (.)	36	40 (.)	30 (.)	2 (.)
TOTAL	1.937	100	784	100	417	100	152	59	3

FUENTE: Kugler, Hugo (1)

(.) Estimación en base a informantes calificados

(2) y (3) Ver fuentes de información.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

- (35): Diagnóstico Socio-Económico de la Provincia de Misiones. Tomo III: Fruticultura e Industrias Derivadas. CFI, 1979.
- (36): Diagnóstico Socio-Económico de la Provincia de Santa Cruz. Subsecretaría de Planeamiento de la Provincia de Santa Cruz, 1980.
- (37): Cultivo del Darvasco. Andrade, Hugo. Junio 1974.
- (38): Alternativas para la industrialización y comercialización de un conjunto de productos agrícolas básicos para la provincia de Corrientes. CFI, 1981.
- (39): Desarrollo Frutihortícola de la Provincia de Misiones, CFI, 1981.
- (40): Dirección Nacional de Estimaciones Agropecuarias. SEAG.
- (41): Guía del Exportador. N°300, Diciembre 1981.
- (42): Caracterización y Evaluación de la Estructura Actual del Proceso de Producción Agropecuaria del Área de Riego de Villa Mercedes. Tomo VI, Cap. III Mercado y Comercialización. CFI/78.
- (43): Ing. Plivelio Nennad, Supervisor Regional de Extensión del INTA con sede en Trelew. Entrevista personal.

CUADRO N° 2 - SUPERFICIE Y RENDIMIENTO DE ALFALFA EN LA SUBREGION DE COMODORO RIVADAVIA

Campaña	ESCALANTE			RIO SENGLERR			SARMIENTO			DESEADO			LAGO BLENDS AIRES			MAGALLANES			RIO CHICO		
	Superficie		Rinde Unita rio Tn/ha	Superficie		Rinde Unita rio Tn/ha	Superficie		Rinde Unita rio Tn/ha	Superficie		Rinde Unita rio Tn/ha	Superficie		Rinde Unita rio Tn/ha	Superficie		Rinde Unita rio Tn/ha	Superficie		Rinde Unita rio Tn/ha
	Total ha	Corte ha		Total ha	Corte ha		Total ha	Corte ha		Total ha	Corte ha		Total ha	Corte ha		Total ha	Corte ha		Total ha	Corte ha	
73/74	2.750	2.000	4,0	1.610	1.306	2,8	900	440	2,4	320	100	3,7	370	150	3,4	1.050	450	4,4	590	240	2,6
74/75	2.764	2.000	4,0	1.610	1.304	2,9	900	400	2,6	324	104	3,1	364	150	3,3	1.048	457	4,3	588	240	2,5
75/76	2.724	1.994	8,0	1.606	1.296	5,5	890	420	2,4	325	99	3,1	365	145	3,2	1.050	440	4,2	590	238	2,4
76/77	2.715	2.019	4,0	1.607	1.297	2,8	900	430	2,4	400	200	1,6	400	180	2,6	1.100	900	2,0	600	360	1,6
77/78	2.755	1.990	4,0	1.666	1.331	1,2	900	430	2,4	320	100	3,4	360	140	3,1	1.040	430	3,8	600	250	2,4

FUENTE: Dirección de Estimaciones Agropecuarias de la Secretaría de Agricultura y Ganadería de la Nación.

CUADRO N° 3 - SUPERFICIE CULTIVADA EN LOS ANTIGUOS EN 1980/81

Tipo de Fincas Cultivo				
	Pequeñas has	Medianas has	Grandes has	Total has
Avena	9,05	7,35	17,25	33,65
Trigo	2,00	2,85	1,25	6,10
Arveja	1,25	3,10	4,45	8,80
Alfalfa	8,00	16,00	42,00	66,00
Papa	3,25	11,85	7,45	22,55
Zanahoria	-	1,00	-	1,00
Frutilla	-	-	2,00	2,00
Cereza	-	8,00	24,25	32,25
Damasco	-	-	4,38	4,38
Durszno	-	-	0,25	0,25
Pera	-	0,30	0,88	1,18
Manzana	-	0,70	1,28	1,98
Frutales (varios)(*)	2,75	3,70	-	6,45
Hortalizas(varias)(*)	0,75	1,75	0,50	3,00
TOTAL	27,05	56,60	106,94	189,59

FUENTE: C.F.I. - Encuesta a productores.

(*) Las dos filas pueden incluir algunas de las especies también mencionadas independientemente.

CUADRO Nº4 - CANTIDAD OFRECIDA POR LOS ANTIENOS, Dpto. LAGO BUENOS AIRES, ZONA COMODORO RIVADAVIA, PROV. DE SANTA CRUZ, PATAGONIA Y EL PAIS EN 1980.

Región Producto	País (tn)	Patagonia (1) (tn)	Zona Comodoro Rivadavia (2) (tn)	Provincia Santa Cruz (tn)	Dpto. Lago Buenos Aires (tn)
Heno de Alfalfa	2.650.000	67.000	12.765	4.078	460
Papa Total	1.530.000	26.000	(.)	3.400	410
Papa Semitardía	1.360.000	26.000	(.)	3.400	410
Zanahoria	90.000	(.)	(.)	(.)	45
Cereza	2.600	1.075	-	46	46
Frutilla	5.400 (3)	64	-	8 (3)	8 (3)
Damasco	10.200	240 (4)	-	7	7

Fuente: Elaboración propia y Kugler, Hugo (1).

Notas al Cuadro: (1): Patagonia = Río Negro + Neuquén + Chubut +
+ Santa Cruz + Tierra del Fuego

(2): Comodoro Rivadavia: Departamentos Escalante, Sarmiento y Río Senguerr de Chubut y Lago Buenos Aires, Deseado, Río Chico y Magallanes de Santa Cruz.

(3): La primer cosecha se realizó en 1981, pero para facilitar el análisis comparativo se incluye en este cuadro el volumen correspondiente a dicho año.

(4): Comprende sólo Provincia de Río Negro, según datos tomados del Cuadro Nº , aunque las estimaciones oficiales elevan esta cifra a poco más de 500 tn.

(.): Sin datos.

CUADRO N° 3 - SUPERFICIE Y PRODUCCIÓN DE ALFALFA EN EL PAÍS Y LA PATAGONIA

Campaña	PAÍS			RIO NEGRO			NEUQUÉN			CHUBUT			SANTA CRUZ		
	Superficie		Producción mil tn	Superficie		Producción mil tn	Superficie		Producción mil tn	Superficie		Producción mil tn	Superficie		Producción mil tn
	Total mil ha	Corte mil ha		Total mil ha	Corte mil ha		Total mil ha	Corte mil ha		Total mil ha	Corte mil ha		Total mil ha	Corte mil ha	
1966/67	5.699	958	5.214	18,2	8,7	71,0	3,1	1,4	9,0	9,2	6,0	41,2	4,7	2,8	19,7
1969/70	9.468	913	5.823	18,6	7,3	47,0	9,0	1,6	7,4	9,1	5,7	35,4	4,5	2,9	22,1
1970/71	4.352	752	5.045	17,7	8,4	53,2	2,9	1,6	7,6	8,4	5,4	21,6	4,5	2,3	10,0
1971/72	3.449	603	3.490	16,4	8,6	51,6	2,8	1,5	7,3	9,2	7,1	23,7	4,5	2,3	8,1
1972/73	3.138	513	3.253	16,7	8,6	48,7	3,1	1,9	8,5	7,4	5,4	17,8	3,8	1,4	5,2
1973/74	2.598	558	3.385	18,0	8,7	53,9	2,9	1,8	9,3	8,8	4,8	19,8	3,3	1,2	4,8
1974/75	2.428	810	3.157	15,3	7,2	38,8	2,2	1,2	5,2	6,7	4,8	15,9	3,3	1,2	4,4
1975/76	2.341	481	3.044	15,7	6,7	38,9	2,0	1,2	5,6	6,9	4,8	15,4	3,3	1,2	4,2
1976/77	2.913	456	2.800	14,0	6,8	44,0	2,2	1,2	5,7	6,9	4,8	15,4	3,6	2,1	4,2
1977/78	2.430	423	2.650	11,0	6,5	42,0	1,8	1,3	6,0	7,0	4,8	15,0	3,3	1,2	4,0

FUENTE: Dirección de Estimaciones Agropecuarias de la Secretaría de Agricultura y Ganadería de la Nación.

CUADRO N° 6 - PRODUCCION PROVINCIAL, REGIONAL Y NACIONAL DE PAPA
(Miles de Toneladas)

Año	País	Santa Cruz	Chubut	Río Negro	Neuquén
1971	1.438,2	1,7	9,6	22,3	3,2
1972	934,3	1,3	7,1	15,0	1,6
1973	1.193,2	1,5	6,0	13,1	2,2
1974	1.806,5	1,6	6,9	12,9	3,3
1975	1.041,5	1,6	7,0	10,8	1,3
1976	1.142,8	1,9	6,5	13,7	3,2
1977	1.526,1	1,9	7,6	16,0	3,5
1978	1.344,2	2,0	8,0	14,0	3,0
1979	1.444,3	2,1	8,3	14,5	3,4
1980	1.267,1	4,8	18,0	16,2	4,5

FUENTE: Banco Ganadero Argentino.

CUADRO N° 7 - SUPERFICIE CULTIVADA Y PRODUCCION DE ZANAHORIA EN EL PAIS

<u>Campaña</u>	<u>Superficie</u> ha	<u>Producción</u> Tn
1972/73	6.870	99.600
1973/74	5.800	93.300
1974/75	6.610	103.000
1975/76	6.034	87.030
1976/77	6.200	82.000
1977/78	5.500	85.000
1978/79	5.800	90.000
1979/80	6.300	89.000
1980/81	5.330	85.000

FUENTE: Dirección de Estimaciones Agropecuarias de la Secretaría
de Agricultura y Ganadería de la Nación.

CUADRO N°8 - OFERTA ANUAL ACTUAL Y POTENCIAL DE LOS ANTIGUOS

	ACTUAL (1)		POTENCIAL (2)	
	ha	tn	ha	tn
Heno (alfalfa de corte)	66	170	155	775
Papa	23	163	46	690
Zanahoria	1	10	10	300
Cereza	35	70	120	500
Frutilla	1,8	8	25	75
Damasco	4,2	7	-	20

Fuente: Kugler, Hugo H. y elaboración propia.

Notas: (1): Corresponde al año 1980, excepto para frutilla que se tomó 1981.

(2): El potencial resulta de una previa fijación de la superficie cultivable que, sobre todo en las hortalizas, es inferior al máximo posible técnicamente.

CUADRO Nº 9 - EXISTENCIAS PROVINCIALES DE GANADO (miles de cabezas)

Especie y Año	Provincia						
		Chubut	Nauquén	Río Negro	Santa Cruz	Tierra del Fuego	Patagonia
BOVINOS	(1) 1960	86	131	140	18	4	379
	(1) 1969	63	151	187	14	5	420
	(+) 1974	115	203	155	26	17	516
	(+) 1978	134	186	412	33	14	779
OVINOS	(1) 1960	5.662	681	3.132	7.037	716	17.228
	(1) 1969	5.947	656	3.266	6.799	822	17.490
	(+) 1974	5.705	-	-	6.077	878	-
	(+) 1978	6.421	714	3.254	6.290	734	17.413
EQUINOS	(+) 1974	75	52	45	50	5	227
	(+) 1978	90	59	69	56	4	298

FUENTE: (1) Censo Nacional Agropecuario del INDEC.

(+) Censo Ganadero.

CUADRO N° 10 - EXISTENCIAS DEPARTAMENTALES DE GANADO EN 1978

(Cabezas)

Prov. y Dpto.	Especie	Bovinos	Ovinos	Equinos
CHUBUT	Escalante	2.368	372.000	3.024
	Río Senguerr	8.624	841.000	2.971
	Sarmiento	3.782	285.000	1.096
SANTA CRUZ	Deseado	625	1.399.000	13.057
	Lago Buenos Aires	5.667	635.000	7.335
	Magallanes	12	415.000	2.616
	Río Chico	2.475	736.000	10.431
	TOTAL	23.553	4.683.000	40.530

FUENTE: Censo Ganadero.

CUADRO N° 11 - DEMANDA POTENCIAL DE HENO DE ALFALFA

Origen	Zona		PATAGONIA		CHUBUT		SANTA CRUZ		Z. COMODORO RIVADAVIA		DPTO. LAGO BS.AS.	
	KG Cab/Año		Cabezas Miles	Tn	Cabezas Miles	Tn	Cabezas Miles	Tn	Cabezas Miles	Tn	Cabezas Miles	Tn
Equinos de Trabajo	675		52	35.200	15,8	10.665	9,8	6.615	7,1	4.788	1,3	866
Ovinos de Plantel	270		60	16.200	22,4	6.048	22,0	5.940	17,3	4.671	2,2	594
Ovejas de Mejada	50		7.300	365.000	2.730	136.500	2.615	130.750	2.105	105.300	250	12.500
Vientres bovinos	100		440	440.000	75,9	76.900	18,7	18.700	16,8	1.680	3,2	3.200
TOTAL	-		-	856.400	-	230.113	-	162.005	-	116.439	-	17.160

CUADRO N° 13 - POBLACION ACTUAL Y PROYECTADA

Localidad o zona	HABITANTES		
	Año 1980	Año 2000	
		INPE	Según evolución 1970/80
Los Antiguos	846 (1976)	1.740	643
Perito Moreno	2.075	3.069	1.577
Las Heras	3.176	5.333	5.793
Pico Truncado	9.626	16.162	17.519
Galeta Olivia	20.141	33.817	36.657
Cañadón Seco	1.264	2.122	2.360
Comodoro Rivadavia	96.865	130.090	160.408
Dpto. Lago Buenos Aires	3.451	7.100	2.623
Provincia Chubut	262.196	332.000	499.746
Provincia de Santa Cruz	114.479	192.000	155.173
Subregión Comodoro Rivadavia	163.852	242.000	-
Patagonia	1.031.962	1.397.000	2.196.718

FUENTE:

en base al Censo Nacional de Población y Vivienda
1980 y a la Proyección de población por Departamento del INPE (22).

CUADRO Nº 12 - CONSUMO ANUAL PER CAPITA DE PAPA Y ZANAHORIA

(kg/hab año)

	<u>Papa</u>	<u>Zanahoria</u>
Trelew + Rawson (1) (1970)	<u>61</u>	2,99
Puerto Madryn (1) (1970)	<u>71</u>	3,48
Capital Federal (2) (1960)	<u>73,5</u>	3,6
Capital Federal (3) (1966/67)	73,4	
Córdoba (3) (1966/67)	50,6	
V. Mercedes (4)	95	
Nacional (4) (1973/74)	<u>87</u>	
Nacional (4) (1977/78)	<u>60</u>	
Nacional (1980)	-	3,2
Gobernador Gregores (5) (1971)	67,5	
Area Metropolitana (6)	<u>63,7</u>	5,6

$\bar{x} = 3,1$

- FUENTES:
- 1 - Dirección de Industria y Comercio de la Provincia de Chubut - Consumo y Comercialización de frutas y hortalizas en la zona de influencia del mercado concentrador de Trelew. Publicación Dic Nº 1 - 1970.
 - 2 - Dirección Nacional de Estadísticas y Censos. Encuesta sobre consumo a una familia obrera tipo de Capital Federal, Bs.As. 1960.
 - 3 - INDEC - CFI - Encuesta sobre ingresos y gastos de familias de asalariados urbanos. 1967
 - 4 - CFI - Estimaciones del Cont. Galharretborde para diversos estudios.
 - 5 - Consultarg S.A. - Proyecto de riego y colonización en Isla Fea Provincia de Santa Cruz - Encuesta al 10% de las familias de Gobernador Gregores.
 - 6 - SEAG - IICA - La comercialización de frutas y hortalizas a nivel mayorista en Bs.As. - Buenos Aires, 1977.

CUADRO N° 14 - DEMANDA ANUAL

Región Producto	PATAGONIA		COMODORO RIVADAVIA		SANTA CRUZ		LAGO BUENOS AIRES		LOS ANTIGUOS	
	Actual Tn	Potencial Tn	Actual Tn	Potencial Tn	Actual Tn	Potencial Tn	Actual Tn	Potencial Tn	Actual Tn	Potencial Tn
Heno	151.200	956.200	29.174	136.154	31.600	181.040	3.759	19.534	-	-
Papa	69.655	94.298	11.060	16.335	7.727	12.960	233	479	57	117
Zanahoria	3.200	4.331 a 7.823	508	750 a 1.355	355	595 a 1.075	11	22 a 40	2,8 a 9,7	5,4 a 9,7

FUENTE: Elaboración propia.

CUADRO Nº 15 - OFERTA Y DEMANDA ACTUAL Y POTENCIAL DE HENO DE ALFAFA, PAPA Y ZANAHORIA

Zona	HENO (tn)		PAPA (tn)		ZANAHORIA (tn)	
	Actual	Potencial	Actual	Potencial	Actual	Potencial
OFERTA						
Los Antiguos	170	775	163	690	10	300
Dpto. Lago Bs. As.	450	2.057(.)	410	1.736(.)	45	1.350(.)
Prov. Chubut	15.000	39.000(x)	18.000			
Prov. Santa Cruz	4.000	24.537(-)	4.800			
Z. Comodoro Rivadavia	13.597	22.734(+)	1.000(o)			
DEMANDA ANUAL						
Patagonia	51.400	856.400	69.655	67,5 kg/cap	(*) 3,1 kg/cap-5,6 kg/cap	
Prov. Chubut	10.631	230.113	17.308(oo)	94.298	3.200	4.331-7.923
Prov. Santa Cruz	12.555	162.005	7.727	21.912(oo)	813	1.029-1.859
Z. Comodoro Rivadavia	9.459	116.439	11.060	12.550	355	595-1.075
Dpto. Lago Bs. As.	1.460	17.160	233	16.335	508	750-1.355
Los Antiguos			57	479	11	22-40
				117	2,5	5,4-9,7
Los Heras				67,5 kg/cap	3,1 kg/cap	
Pico Truncado			214	INPE-INDEC	INPE-INDEC	
Caleta Olivia			650	359-390	9,8	16,5-17,8
Cañadón Seco			1.360	1.091-1.183	29,8	50,0-54,2
Comodoro Rivadavia			85	2.283-2.475	62,4	105,0-113,6
				143-155	3,9	6,5-7,1
			6.538	8.701-10.827	300,3	407,3-497,0
DEMANDA ESTACIONAL (Demanda anual x 0,83 = Demanda de 10 meses)						
Patagonia			57.814	78.267	2.656	3.595-6.493
Prov. Chubut			14.363	18.187		
Prov. Santa Cruz			6.413	10.757	295	424-892
Z. Comodoro Rivadavia			9.180	13.558	422	623-1.125
Dpto. Lago Bs. As.			193	399	9	18-33
Los Antiguos			47	97	2,2	4,5-9,1
Los Heras			178	298-324	8,1	13,7-14,8
Pico Truncado			540	905-982	24,7	41,5-45,0
Caleta Olivia			1.129	1.895-2.054	51,8	87,2-94,3
Cañadón Seco			71	119-129	3,2	5,4-5,9
Comodoro Rivadavia			5.427	7.299-8.986	249,2	334,5-412,5

Fuente: Kugler, Hugo Horacio, (1).

ACLARACIONES METEOROLOGICAS SOBRE LA CONFECCION DEL CUADRO Nº 15

- (.) La producción potencial del Departamento se estimó aplicándole igual tasa de crecimiento que la considerada en Los Antiguos.
- (x) La oferta potencial de heno del Chubut se definió estimando una producción adicional de 23.000 Tn en todas las áreas provinciales.
- (-) La producción potencial de heno de Santa Cruz se calculó sumando la probable producción de Isla Fea (12) 23.000 Tn más la del Departamento Lago Buenos Aires.
- (+) La producción potencial de la Subregión de Comodoro Rivadavia resulta de suponer que se dedicarán a alfalfa de corte las hectáreas que se recuperen en Sarmiento, además de las actuales y que de todas ellas se obtendrán 7,5 Tn/ha. A la producción antedicha se agregó la del Departamento Lago Buenos Aires.
- (o) La producción actual de papa de la Subregión Comodoro Rivadavia se determinó agregando a la producción del Departamento Lago Buenos Aires la de Sarmiento. Esta surgió de considerar una superficie de 50 ha según informe del INTA (1) y un rendimiento algo mayor a las 10 Tn/ha.
- (oo) La demanda de papa del Chubut se estimó utilizando el consumo per cápita obtenido en Trelew y Puerto Madryn (22) que en promedio es de 66 kg anuales per cápita y para todos los restantes, la correspondiente a Gobernador Gregores que es de 67,5 kg anuales per cápita (12).
- (=) La demanda potencial de zanahoria de las diferentes zonas se calculó con dos niveles de consumo per cápita para ponderar la alternativa de un cambio de hábito asimilándose a lo que ocurre en la Capital Federal (Cuadro Nº 12).

CUADRO N° 16 - DISTANCIAS Y FLETES (Diciembre 1981)

<u>Tramo</u>	<u>Distancia</u> km.	<u>Flete unitario</u> \$/kg/km	<u>Flete Total</u> \$/kg
Buenos Aires - Comodoro Rivadavia	1.854	0,27	500
Trelew - Comodoro Rivadavia	400	0,32	128
Comodoro Rivadavia - Caleta Olivia	80	0,43	34
" " - Pico Truncado	136	0,43	58
" " - Las Heras	216	0,43	93
" " - Perito Moreno	388	0,43	167
" " - Los Antiguos	454	0,43	195
Caleta Olivia - Los Antiguos	374	0,43	161
Pico Truncado - " "	318	0,43	137
Las Haras - " "	238	0,43	102
Balcarra - Comodoro Rivadavia	1.700	0,32	544
" - Los Antiguos	2.154	0,32 y 0,43	739
Buenos Aires - Los Antiguos	2.308	0,27 y 0,43	695

CUADRO N°17 - PRECIOS ANUALES DE PAPA EN MERCADOS MAYORISTAS DE BUENOS AIRES (En moneda constante 1960)
Expresado por kilogramo (1967-1976)

Mes Año	Promedio Simple Anual	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
1967	0,0350	0,04	0,04	0,03	0,03	0,03	0,03	0,05	0,05	0,04	0,03	0,03	0,03
1968	0,0408	0,05	0,04	0,03	0,03	0,04	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,04	0,02
1969	0,0300	0,03	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,04
1970	0,0225	0,03	0,03	0,02	0,03	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02
1971	0,0208	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,01	0,01	0,02	0,02	0,05
1972	0,0825	0,05	0,05	0,05	0,08	0,08	0,10	0,12	0,11	0,09	0,10	0,09	0,07
1973	0,0400	0,05	0,05	0,04	0,04	0,04	0,03	0,03	0,03	0,04	0,05	0,05	0,03
1974	0,0242	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,03	0,03	0,03	0,01	0,01	0,03	0,05
1975	0,0725	0,06	0,06	0,05	0,06	0,01	0,06	0,08	0,01	0,12	0,12	0,14	0,10
1976	0,0625	0,10	0,12	0,08	0,05	0,04	0,04	0,04	0,06	0,05	0,06	0,06	0,04

Promedio 0,0432

Fuente: (24) Citada por Kugler, Hugo.

CUADRO Nº 18 - PRECIOS AL MINORISTA DE ZANAHORIA DEL MERCADO DE ABASTO (En moneda constante de 1960)

(\$/kg)

Mes Año	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
1976	0,060	0,056	0,060	0,048	0,039	0,031	0,032	0,028	0,023	0,042	0,031	0,033
1977	0,037	0,043	0,069	0,062	0,053	0,049	0,039	0,038	0,043	0,040	0,038	0,047
1978	0,054	0,043	0,055	0,051	0,049	0,042	0,034	0,028	0,031	0,038	0,035	0,102
1979	0,071	0,082	0,091	0,080	0,067	0,060	0,079	0,039	0,037	0,042	0,042	0,052
1980	0,042	0,043	0,054	0,057	0,061	0,054	0,047	0,047	0,046	0,050	0,047	0,047
1981	0,051	0,040	0,045	0,053	0,054	0,058	0,056	0,050	0,071	0,086	0,091	0,076
Promedio	0,053	0,051	0,062	0,059	0,054	0,049	0,048	0,038	0,042	0,050	0,048	0,060

Precio promedio simple anual 0,051

FUENTE: Kugler, Hugo H. en base a datos obtenidos de la Dirección Nacional de Análisis de Precios del Ministerio de Comercio e Intereses Marítimos y utilizando como deflactor el Índice de Precios Mayores y el Nivel General del INDEC.

CUADRO Nº 19 - PRODUCCION NACIONAL DE CEREZAS Y GUINDAS (1972/1980)

(Toneladas)

Campaña	Total	Buenos Aires	Chubut	Mendoza	Neuquén	Río Negro	San Luis	Santa Fe	Tucumán	Otras Provincias
1971/1972	2.800	550	6	1.900	30	260	26	14	-	15
1971/1973	990	550	-	125	8	230	14	11	40	12
1973/1974	2.660	560	2	1.600	25	390	20	13	50	-
1974/1975	3.030	538	-	1.900	33	460	20	9	10	-
1975/1976	2.070	430	3	900	45	650	20	13	9	-
1976/1977	2.400	490	5	1.250	45	560	15	20	15	-
1977/1978	2.300	500	10	1.000	70	700	-	10	10	-
1978/1979	2.700	530	-	1.200	80	860	-	20	10	-
1979/1980	3.000	460	360	900	80	935	-	20	5	240
1980/1981	2.600	310	370	980	50	610	-	30	10	240

Fuente: Revista Institucional (Anuario) de la Bolsa de Cereales.

CUADRO Nº 20 - AREA SEMBRADA, PRODUCCION Y RENDIMIENTOS DE FRUTILLA EN LA REPUBLICA ARGENTINA (1972/1981)

Campaña	AREA SEMBRADA (has)					PRODUCCION (Toneladas)					RENDIMIENTO POR HECTAREA (kg)				
	Total	Buenos Aires	Santa Fe	Tucumán	Otras Provincias	Total	Buenos Aires	Santa Fe	Tucumán	Otras Provincias	Total	Buenos Aires	Santa Fe	Tucumán	Otras Provincias
1971/72	1.028	174	730	35	89	2.470	120	2.100	140	110	2.541	811	3.000	4.000	1.965
1972/73	1.190	230	800	30	130	2.660	220	2.100	120	220	2.418	1.100	2.800	4.000	2.539
1973/74	1.300	277	815	45	163	4.000	610	2.714	270	406	3.118	2.346	3.330	6.000	3.634
1974/75	1.150	300	638	30	182	3.480	730	2.070	180	500	3.080	2.433	3.365	6.000	4.030
1975/76	1.195	320	620	69	186	4.140	630	2.500	587	423	3.554	1.969	4.237	8.507	3.085
1976/77	1.160	360	520	75	205	4.300	880	2.000	660	760	3.839	2.551	4.040	8.800	3.120
1977/78	1.150	360	520	20	250	3.400	900	1.500	170	830	3.091	2.500	3.000	8.500	3.236
1978/79	1.000	200	190	60	500	4.700	720	660	230	2.800	4.845	3.600	4.125	3.833	5.600
1979/80	1.000	250	467	22	261	4.600	840	2.000	190	1.570	4.694	3.360	4.444	10.000	5.400
1980/81	1.100	310	480	39	271	5.400	1.200	2.150	390	1.660	4.909	3.871	4.479	10.000	5.300

Fuente: Revista Institucional (Anuario) de la Bolsa de Cereales.

CUADRO Nº 21 - PRODUCCION NACIONAL DE DAMASCOS (1972/1980)

(Toneladas)

Campaña	Total	Buenos Aires	Córdoba	La Rioja	Mendoza	Río Negro	San Juan	San Luis	Santa Fe	Otras provincias
1971/1972	18.100	1.500	110	-	11.700	100	3.500	150	1.000	40
1972/1973	7.400	650	140	-	2.400	45	3.350	110	700	5
1973/1974	18.100	1.156	64	100	11.700	110	4.230	140	570	30
1974/1975	19.000	1.220	66	100	12.100	164	4.100	140	960	40
1975/1976	21.600	1.400	70	100	14.500	210	4.100	120	1.050	50
1976/1977	26.000	1.500	70	100	18.000	200	5.450	130	200	350
1977/1978	23.000	920	70	100	15.200	300	6.000	120	210	80
1978/1979	25.000	1.000	70	100	17.200	370	5.800	160	200	100
1979/1980	21.000	800	180	140	14.300	370	4.800	120	150	140
1980/1981	10.200	1.600	130	135	1.800	240	4.700	165	315	115

Fuente: Revista Institucional (Anuario) de la Bolsa de Cereales.

CUADRO N° 22 - RELACION ENTRE PRODUCCION NACIONAL Y EXPORTACIONES DE CEREZA

Campaña	CEREZA				DAMASCO			
	Producción		Exportaciones		Producción		Exportaciones	
	Kg	%	Kg	%	Kg	%	Kg	%
1973/74	2.660.000	100	78.885	2,9	18.100.000	100	3.000	0,02
74/75	3.030.000	100	85.330	2,8	19.000.000	100	-	-
75/76	2.070.000	100	88.740	4,2	21.600.000	100	-	-
76/77	2.400.000	100	179.505	7,4	26.000.000	100	-	-
77/78	2.300.000	100	8.765	0,3	23.000.000	100	-	-
78/79	2.700.000	100	45.310	1,6	25.000.000	100	-	-
79/80	3.000.000	100	-	-	21.000.000	100	-	-
80/81	2.600.000	100	17.000	0,6	10.200.000	100	-	-

Fuente: Elaboración propia.

CUADRO Nº 23 - CONSUMO APARENTE ANUAL DE CEREZA, FRUTILLA Y DAMASCO

PERIODO 1969/1978

(Kilogramos/Habitante)

Año	Especie	Cereza y Guinda	Frutilla	Damasco
	<u>Consumo Aparente por Habitante (Promedio 1969/ 1978)</u>	<u>0,082</u>	<u>0,127</u>	<u>0,742</u>
1969		0,056	0,104	0,733
1970		0,078	0,083	0,727
1971		0,073	0,114	0,752
1972		0,116	0,106	0,751
1973		0,036	0,109	0,305
1974		0,101	0,159	0,718
1975		0,116	0,136	0,744
1976		0,071	0,160	0,834
1977		0,091	0,164	0,991
1978		0,084	0,131	0,866

Fuente: Circular Nº 1/80 de la Asociación de Productores de Frutas Argentinas.

CUADRO Nº 24 - CONSUMO APARENTE DE CEREZA, FRUTILLA Y DAMASCO (AÑO 1978)

(Kilogramos)

Especies	Producción	Importación	Exportación	CONSUMO APARENTE	
				Total	Por Habitante
Cereza y Guinda	23.000.000	-	58.055	2.241.945	0,084
Frutilla	3.400.000	70.978	-	3.470.978	0,131
Damasco	23.000.000	-	150	22.999.850	0,866

Fuente: Circular Nº 1/80 de la Asociación de Productores de Frutas Argentinas.

CUADRO Nº 25 - CONSUMO APARENTE POR HABITANTE DE FRUTASPROMEDIO 1969-1978

(kg/hab)

Especie	CONSUMO APARENTE POR HABITANTE (Promedio 1969 - 1978)	
	Kg.	%
<u>Total</u>	<u>110,073</u>	<u>100,00</u>
Ananá	0,647	0,59
Banana	16,371	14,87
Cereza y Guinda	0,082	0,08
Ciruela	2,610	2,37
Damasco	0,742	0,68
Durazno	9,621	8,74
Frutilla	0,127	0,12
Limón	9,701	8,81
Mandarina	9,552	8,68
Manzana	12,804	11,63
Membrillo	0,741	0,67
Naranja	31,338	28,47
Pera	2,568	2,33
Pomelo	5,878	5,34
Uva para mesa	7,291	6,62

Fuente: Circular Nº 1/80 de la Asociación de Productores de Frutas Argentinas.

CUADRO Nº 26 - EXPORTACION DE FRUTAS FRESCAS ARGENTINAS - 1973/1981

(En cajones)

Especies	1973	1974	1975	1976	1977	1978	1979	1980	1981
Cereza (*)	15.777	17.066	17.748	35.901	1.753	9.062	-	3.400	4.200
Frutilla	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Damasco (**)	200	-	-	-	-	-	-	-	-

Fuente: Estadística de la Exportación de Frutas Frescas de la República Argentina - Gabriel y Cía. S.R.L. (Operadores Portuarios).

(*): 5 kg por cajón

(**): 10 kg aproximadamente por cajón.

ÁREAS DE MERCADO	Censo Nacional 1980 (Hab.)	Diferencia (%) con proyección INPE para 1980	Demanda actual (tn.)	Proyección INPE para año 1990 ajustada según diferencia de estimación para 1980 (Hab.)	Demanda potencial - Año 1990 (Tn.)	Proyección INPE para año 2000 ajustada según diferencia de estimación para 1980 (Hab.)	Demanda Potencial año 2000 (Tn.)
A. LOCAL							
Los Antiguos Perito Moreno	2.852	-1,5 (**)	C: 0,233 F: 0,362 D: 2,116	2.889 (**)	C: 0,236 F: 0,366 D: 2,143	2.927 (**)	C: 0,240 F: 0,371 D: 2,171
B. PROVINCIAL-REGIONAL							
Las Heras Caleta Olivia Pico Truncado Cañadón Seco Puerto Deseado	40.412	+11,1	C: 3,3 F: 5,1 D: 29,9	52.629	C: 4,3 F: 6,7 D: 39,0	67.920	C: 5,6 F: 8,1 D: 50,3
Puerto San Julián	4.614	+11,2	C: 0,3 F: 0,5 D: 3,1	5.240	C: 0,4 F: 0,6 D: 3,8	6.039	C: 0,5 F: 0,8 D: 4,5
Puerto Santa Cruz	5.538	-13,0	C: 0,4 F: 0,7 D: 4,1	6.215	C: 0,5 F: 0,8 D: 4,6	7.119	C: 0,6 F: 0,9 D: 5,3
Río Gallegos	55.915	- 1,4	C: 4,6 F: 7,1 D: 41,4	71.791	C: 5,9 F: 9,1 D: 53,2	91.260	C: 7,5 F: 11,6 D: 67,7
Río Grande	15.806	-42,3	C: 1,2 F: 2,0 D: 11,7	20.918	C: 1,7 F: 2,6 D: 15,5	27.037	C: 2,2 F: 3,4 D: 20,0
Ushuaia	11.408	-44,4	C: 0,9 F: 1,4 D: 8,4	14.873	C: 1,2 F: 1,8 D: 11,0	18.772	C: 1,5 F: 2,4 D: 13,9
Comodoro Rivadavia	101.016	- 5,7	C: 8,3 F: 12,9 D: 74,9	120.075	C: 9,9 F: 15,2 D: 89,0	135.613	C: 11,1 F: 17,2 D: 100,6
Rawson	67.474	-36,0	C: 5,5 F: 8,6 D: 50,0	90.032	C: 7,4 F: 11,4 D: 66,8	114.240	C: 9,3 F: 14,5 D: 84,7
Trelew	21.540	-172,6	C: 1,8 F: 2,7 D: 15,9	24.806	C: 2,0 F: 3,1 D: 18,4	28.895	C: 2,4 F: 3,6 D: 21,4
Puerto Madryn	21.540	-172,6	C: 1,8 F: 2,7 D: 15,9	24.806	C: 2,0 F: 3,1 D: 18,4	28.895	C: 2,4 F: 3,6 D: 21,4
Viedma	28.289	-34,0	C: 2,3 F: 3,6 D: 20,9	33.974	C: 2,8 F: 4,3 D: 25,2	40.066	C: 3,3 F: 5,0 D: 29,7
Sub-Total A + B			Cere: 28,8 Fruti: 44,9 Damas: 262,4		Cere: 36,3 Fruti: 55,9 Damas: 328,6		Cere: 44,2 Fruti: 67,8 Damas: 400,2
C. EXTRA-REGIONAL							
Bahía Blanca	233.126	-0,6	C: 19,1 F: 29,6 D: 172,9	271.620	C: 22,3 F: 34,5 D: 201,5	313.469	C: 25,7 F: 39,8 D: 232,5
Már del Plata	423.989	-3,3	C: 34,8 F: 53,8 D: 314,5	502.967	C: 41,2 F: 63,9 D: 375,2	590.979	C: 48,5 F: 75,0 D: 438,5
Capital Federal y Gran Buenos Aires	9.927.404	+1,4	C: 814,0 F: 1260,0 D: 7366,0	11.153.632	C: 914,0 F: 1416,0 D: 8275,0	11.815.238	C: 968,0 F: 1500,0 D: 8766,0
Sub-Total C:			Cere: 833,1 Fruti: 1343,4 Damas: 7853,4		Cere: 977,5 Fruti: 1514,4 Damas: 8849,7		Cere: 1042,2 Fruti: 1614,8 Damas: 9437,0
Total A + B + C:			Cere: 896,7 Fruti: 1388,3 Damas: 8115,8		Cere: 1013,8 Fruti: 1570,3 Damas: 9170,3		Cere: 1086,4 Fruti: 1682,6 Damas: 9837,2

Elaboración propia

(*) La información sobre población estimada para los años 1990 y 2000 está a nivel departamental, motivo por el cual se adoptó igual criterio para 1980 aún cuando existen datos por localidad. De todas maneras, dicho criterio se considera adecuado por cuanto en casi todos los casos la población de las localidades elegidas es altamente representativa del total departamental, por ejemplo: Los Antiguos-Perito Moreno concentran el 89%, las localidades citadas para el Dpto. Deseado poseen el 94%, Puerto San Julián el 97%, Río Grande el 84%, Ushuaia el 96%, Rawson-Trelew el 96%, Puerto Madryn el 96%, Viedma el 86%, Bahía Blanca el 95%, Már del Plata el 96%, etc.

(**) Valores calculados en base a datos de población por localidad proporcionados por el Censo Provincial de 1976 (2817 habitantes) y Censo Nacional de 1980.

CUADRO N° 28

DESTINO DE CEREZA Y DAMASCO (PROVINCIA DE MENDOZA-1972/75)

Campaña	C E R E Z A						D A M A S C O					
	Consumo Local		Salida en Fresco		Industrializ.		Consumo Local		Salida en Fresco		Industrializ.	
	Tn	%	Tn	%	Tn	%	Tn	%	Tn	%	Tn	%
1972/73	40,3	15,7	100,8	39,2	116,1	45,1	35,8	1,9	179,1	9,7	1635,5	88,4
1973/74	31,8	5,4	79,5	13,5	476,0	81,1	136,7	1,6	683,7	8,0	7719,0	90,4
1974/75	37,1	7,7	92,8	19,1	345,8	73,2	270,7	6,6	1353,5	33,2	2456,2	60,2
1975/76	33,0	12,5	82,5	31,3	147,8	56,1	277,6	2,2	1387,8	11,2	10668,1	86,5

Fuente: Diagnóstico Socio-Económico de la Provincia de Mendoza, Vol. 3: Fruticultura e Industrias Derivadas - CFI, 1977.

CUADRO Nº 29 - IMPORTACIONES BRASILEÑAS DE CEREZA FRESCA (08.07.01.00)
(1976/1980)

Año	Procedencia	Peso Neto (kg)	VALOR (US\$)		Valor CIF en Cr. \$ 1.000	PRECIO MEDIO (US\$/kg)			INCIDENCIA DE LA TRIBUTACION POR IMPORTACION (Cr. \$ 1.000)	
			FOB	CIF		FOB	Final	Diferen- cia(\$)	Valor Tributable	Valor Calculado
1976	Argentina	204.340	290.201	331.524	3.899	1.420	1.622	14		
	Chile	350.410	458.107	649.517	7.136	1.307	1.853	41		
	TOTAL	554.750	748.308	981.041	11.035	1.363	1.768		11.035	15.117
1977	Argentina	5.660	8.740	9.277	141	1.544	1.638	6		
	Chile	325.263	454.016	657.305	9.568	1.398	1.020	44		
	TOTAL	330.923	462.756	666.584	9.709	1.401	2.014		9.709	13.502
1978	Argentina	76.000	139.775	159.689	3.098	1.844	2.101	13		
	Chile	589.285	620.254	950.926	16.702	1.055	1.613	52		
	TOTAL	665.285	760.029	1.110.615	19.791	1.449	1.857		19.791	27.113
1979	Chile	344.940	659.834	920.298	24.274	1.920	2.667	38	24.274	33.255
1980	Argentina	17.000	46.750	48.960	2.971	2.748	2.878	4		
	Chile	239.185	540.261	669.373	39.232	2.265	2.790	23		
	TOTAL	256.185	587.011	718.333	42.204	2.506	2.834		24.204	57.819

Fuente: Anuarios de Comercio Exterior del Brasil. Ministerio da Fazenda.

CUADRO N°30 - OFERTA Y DEMANDA ACTUAL Y POTENCIAL
DE CEREZA, FRUTILLA Y DAMASCO

<div>Producto</div> <div>Area</div>	CEREZA(tn)		FRUTILLA (tn)		DAMASCO (tn)	
	Actual	Potencial	Actual	Potencial	Actual	Potencial
<u>OFERTA</u>						
Los Antiguos (= Prov Santa Cruz)	70	500	8	75	7	>10 <20
<u>DEMANDA ANUAL</u>						
A. <u>Local</u>	0,233	0,240	0,362	0,371	2,115	2,271
B. <u>Provincial-Regional</u>	28,8	44,2	44,9	67,8	252,4	400,2
C. <u>Extra-regional</u>	833,1	1042,2	1343,4	1614,8	7353,4	9437,0

Fuente: Elaboración propia

Cuadro N°31. Precios Mayoristas de Cereza en Mercados de Buenos Aires (1977/1981)

(En moneda constante y por kilogramos)

Año	Promedio Anual	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
1977	1,48	0,58									3,01	1,40	0,93
1978	0,95	0,57										1,40	0,90
1979	1,54	1,04										1,71	1,87
1980	1,02	0,97										1,13	0,97
1981	1,00	0,88										1,30	0,84

Promedio quinquenio= 1,198 \$/kg

Fuente: Elaboración propia en base a datos de precios corrientes proporcionados por la Dirección Nacional de Análisis de Precios de la Secretaría de Comercio, deflactados por el Índice de Precios al por Mayor Nivel General Base 1960.

Quadro Nº 32. Precios Mayoristas de Frutilla en Mercados de Buenos Aires (1977/1981)
(En moneda constante y por kilogramo)

Año	Promedio Anual	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
1977	0,728								1,12	0,72	0,53	0,62	0,65
1978	1,084						1,99	1,50	1,14	1,26	0,48	0,43	0,79
1979	0,691	1,00			1,70				0,65	0,36	0,39	0,39	0,35
1980	0,510	0,46								0,66	0,48	0,50	0,45
1981	0,615					0,79	0,69		0,88	0,49		0,42	0,42

Promedio quinquenio= 0,725 \$/kg

Fuente: Elaboración propia en base a datos de precios corrientes proporcionados por la Dirección Nacional de

Análisis de Precios de la Secretaría de Comercio, deflactados por el Índice de Precios al por Mayor

Nivel General Base 1960.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

FUENTES DE INFORMACION

- (1): Informes del Mercado y la Comercialización del Heno de Alfalfa, Papa y Zanahoria de la Zona de Los Antiguos (Provincia de Santa Cruz). Kugler, Hugo H. CFI, 1981.
- (2): Estudio Preliminar de Situación. Agencia de Extensión del INTA en Perito Moreno, Provincia de Santa Cruz. 1978.
- (3): Diagnóstico del Estancamiento Agropecuario de Los Antiguos y Perito Moreno. CFI, 1981.
- (4): Arquitecto Guillermo Saluzzi, Secretario de Obras Públicas de la Municipalidad de Perito Moreno, Provincia de Santa Cruz, 1981.
- (5): Proyecto de Riego y Colonización en la Zona de Los Antiguos, Provincia de Santa Cruz. CFI, 1976.
- (6): Análisis de la Economía del Chubut y de sus Perspectivas de Desarrollo. Altimir, Oscar y otros. Asesoría de Desarrollo de la Provincia del Chubut. Rawson, 1970.
- (7): Banco Ganadero Argentino, Departamento de Investigaciones Económicas.
- (8): Calendario de Oferta de Hortalizas Frescas en Buenos Aires. SEAG-IIICA. Buenos Aires, 1977.
- (9): La Comercialización de Frutas y Hortalizas a Nivel Mayorista en Buenos Aires. SEAG-IIICA. Buenos Aires, 1977.
- (10): Sistema de Información para el Plan Nacional de Abastecimiento de Productos e Insumos de Origen Agropecuario. Papa: Estructura Regional y Destino de la Producción Nacional. Serie: Informes por Producto N°1. Balcarce, 1977.
- (11): Plan de Reactivación Económica para el Sector Agropecuario de la Patagonia (Ley 22154). SEAG. Buenos Aires, 1980.
- (12): Proyecto de Riego y Colonización de Isla Fea, Tomo III. CONSEJO TARG. Santa Cruz, 1968.
- (13): Actis, Juan J., Ingeniero Agrónomo-Investigador Economista de EERA-INTA Pergamino, ex-profesional de EERA Bariloche. Entrevista personal.
- (14): Operación Zonas Áridas. La Región de Secano de Complementación con el Proyecto IDEVI. CFI, 1977.
- (15): Viabilidad de una Planta Palletizadora de Alfalfa en Trevelín, Provincia del Chubut. CFI, 1979.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

- (16): Estudio de Factibilidad para el Desarrollo de la Región del Comahue. CFI-FAO, Buenos Aires, 1970.
- (17): Bases para una Política del Sector Lanero en las Provincias Patagónicas. CFI, 1979.
- (18): Factibilidad de la Agroindustria de Pelletización de Alfalfa en el Valle Inferior del Río Colorado. Jul, Guillermo. CCF 70, 1978.
- (19): Veterinarios de SENASA y del Plan Ganadero con asiento en Perito Moreno. Entrevista personal, 1981.
- (20): Estancia de la zona de Los Monos, Provincia del Chubut. Entrevista personal, 1981.
- (21): Calvo, C.A., Profesor de Zootecnia II-Ovinos en la Facultad de Agronomía (UBA). Entrevista personal, 1981.
- (22): Consumo y Comercialización de Frutas y Hortalizas en la Zona de Influencia del Mercado Concentrador de Trelew. Dirección de Industria y Comercio de la Provincia del Chubut. Rawson, 1970.
- (23): Encuesta sobre Ingresos y Gastos de Familias de Asalariados Urbanos. INDEC-CFI, 1967.
- (24): Boletín Mensual de Frutas y Hortalizas. SEAG. Varios años.
- (25): Estimaciones del Contador Galharretborde para diversos estudios del CFI.
- (26): Censo Nacional de Población y Vivienda 1980. INDEC.
- (27): Encuesta sobre Consumo a una Familia Obrera Tipo de Capital Federal. INDEC, 1960.
- (28): Proyección de la Población por Departamento 1970-2000. INFE, Ministerio de Economía de la Nación. 1978.
- (29): La Frutilla. Sanguiacomo, Miguel Angel. EERA-INTA Bariloche, 1980.
- (30): Fruticultura General. Apuntes de Clase. Anónimo. 1959.
- (31): Cultivo de Arboles Frutales. Schneider, G. y Scarborough, G. Compañía Editorial Continental S.A. México, 1973.
- (32): La Frutilla: Estudio de la Planta y de su Producción Comercial. Folquer, Fausto. Sin fecha.
- (33): Circulares de la Asociación de Productores de Frutas Argentinas. Varios años.
- (34): Revista Institucional de la Bolsa de Cereales. Varios años.