

O/F. 3111

46655

G1112 58680006 - a Remon

X



## CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

Unidad de Enlace Provincial de Información

Síntesis Socio Económica  
LA RIOJA



Responsable Provincial: *Lic. Jose Nicolás Gaitán*

Mayo de 2005, La Rioja

**Gobierno de la Provincia de La Rioja**

**Dr. ANGEL EDUARDO MAZA**  
Gobernador

Representante Provincial  
**Ing° JORGE DOMINGO BENGOLEA**  
Ministro  
*Ministerio de Industria, Comercio y Empleo*

**UNIDAD DE ENLACE DE INFORMACION**

**LA RIOJA, Mayo de 2005**

## **CONTENIDO DEL INFORME**

### **RESUMEN DE ACTIVIDADES DEL PERIODO**

#### **Actividades de Gestión Institucional**

##### **Asistencias Técnicas**

- Coordinación General e intervención permanente en el Programa de Asistencias Técnicas solicitadas al CFI para el año 2005, Capacitación, Misiones Comerciales internas y externas, tareas inherentes al Centro de Acceso, interviniendo en la gestión, tramitación, mediación, actualización, modificación, aprobación, elevación, comunicación, etc. de:
  - Actualización del Plan Estratégico Provincial.
  - Seguimiento de Empresas Promovidas,
  - Procesamiento, Actualización y Carga de datos de Empresas Promovidas.
  - Programa de Evaluación del Recurso Eólico y análisis de proyectos de Biogas, Micro turbinas.
  - Inventario Turístico.
  - Estadísticas Macroeconómicas,
  - Estimaciones y Proyecciones, Producto Bruto Geográfico.
  - Programa de Centros Productivos Regionales.
  - Programa de Capacitación para la gestión participativa
  - Elaboración de un modelo Sistémico de desarrollo Sustentable.
  - Capacitación para la Gestión participativa.
  
- Definición de necesidades de Capacitación y cronograma de trabajo a realizar en el transcurso del año 2005, "II Etapa", en el Programa de Desarrollo de nuevos destinos turísticos, como continuidad del los cursos programados oportunamente y /o su eventual modificación en virtud de necesidades inmediatas o disponibilidad de Instructores.
  
- Intervención en la formulación de un Proyecto de Capacitación en Sistemas de Calidad en la Provincia de La Rioja.
  
- Participación en la elaboración de la presentación de un Proyecto de Protocolos de Certificación para distintos sectores productivos.

- Participación en la Organización de la Feria de Microemprendedores, a realizarse en el mes de Octubre-05.
- Identificación de las ONG y participación del taller de trabajo, de "participación Ciudadana", entre los días 17,18 y 19 de Mayo, realizado en la Ciudad de San Juan.
- Análisis de nuevas alternativas y/o recepción de sugerencias referidas a Capacitación, Rondas de Negocios, Asistencias Técnicas, a realizarse en el año 2005.
- Elaboración de una propuesta de trabajo para el desarrollo de un Programa de Capacitación y Asistencia técnica a Jóvenes Profesionales, orientados a la búsqueda de recursos, Gestión Empresarial, Gerenciamiento y Liderazgo.
- Intervención y participación en la elaboración de un programa de Energías alternativas, para ser aplicado en los Departamentos Arauco, Gral. Belgrano, Gral. Lamadrid, Chilecito y Famatina, con el objeto de cubrir requerimientos de Proyectos para la generación energética con micro turbinas, continuidad de la medición de vientos e instalación de molinos de vientos.
- Intervención en la Organización de un Convenio entre el Consejo Federal de Inversiones y La Provincia de la Rioja, para la implementación de un Fideicomiso Productivo destinado a pequeños Productores.
- Gestión para la elaboración de folletería referida a Sinopsis Estadística de la provincia de La Rioja II, solicitado por la Dirección General de Estadísticas.
- Participación en la Organización del Programa LIDERAR, en la intención de crear un sistema de contención y apoyo a emprendedores, para la identificación, formulación, búsqueda de financiación y monitoreo de pequeños Proyectos Productivos.

LA RIOJA, 27 de mayo de 2005

**Lic. José Nicolás Gaitán**  
**D.N.I. 10.448.205**

## **ALTERNATIVAS DE PRODUCCIÓN**

La provincia de La Rioja continúa con el proceso de análisis de las distintas alternativas que se pueden desarrollar, en función de sus características naturales y el perfil de su Producción Local.

En ésta instancia se analizó la producción Olivícola, con dos alternativas posibles de solución, teniendo en cuenta la situación compleja que ello significa, ante el desafío de crear herramientas que permita crear las mejores condiciones para los sectores tradicionales y, consecuentemente, su definitivo despegue técnico y económico, superando las limitaciones vigentes.

Este proceso de transformación, tiende a la inclusión de la presurización del riego, implantaciones de cultivos de alta densidad, sistemas de control de heladas, diversificación de variedades, etc.

**PROPUESTA**

**SECTOR**

**OLIVÍCOLA**

## **INTRODUCCIÓN**

El sector olivícola argentino está llevando a cabo un profundo proceso transformador, cuyo inicio está basado en la multiplicación de la superficie cultivada y la aplicación de tecnología de avanzada que incluye la presurización del riego, implantaciones del cultivo en alta densidad, sistemas de control de heladas y diversificación en las variedades utilizadas, entre lo más destacado.

Este proceso está generando una clara diferenciación entre los productores olivícolas tradicionales, generalmente minifundistas y las nuevas plantaciones que concentran la superficie cultivada en un pequeño grupo de empresas.

El desafío de esta hora consiste en la creación de herramientas que permitan la coexistencia de ambos sectores, y la propuesta que se presentará en este trabajo es una de ellas, destinada a crear mejores condiciones en los sectores tradicionales, que tienen serias limitaciones para acceder al crédito y a la tecnología de avanzada, tanto en la actividad primaria, como en la industrial, y en la etapa final de comercialización del producto.

**BREVE DIAGNÓSTICO**

**DEL SECTOR**



## **1. PRODUCCIÓN DE ACEITUNAS EN FRESCO**

En la República Argentina durante el primer lustro de la década del '90 la superficie implantada de Olivos alcanzó a 29.600 has, concentradas en las Provincias de Mendoza, San Juan, Córdoba, La Rioja, Catamarca y Buenos Aires.

De ese total alrededor de un 58% corresponde a variedades de aceitunas de mesa, un 31% para aceite y el resto son de doble propósito, o sea que se adaptan tanto para el consumo directo del fruto o para aceite.

La Provincia de La Rioja alcanzaba las 2.900 has implantadas, de las cuales la mayoría correspondía a aceitunas para conserva.

La principal producción estaba concentrada en el Departamento Arauco, desde donde nació la variedad más desarrollada en el País y que justamente se denomina "Arauco".

Este fruto se distingue de los restantes por registrar un mayor tamaño, un sabor y color claramente diferenciado del resto, a lo cual debe agregarse una muy buena relación pulpa – hueso.

## ➤ INICIO DEL PROCESO DE TRANSFORMACIÓN

A partir de la aplicación de la Ley Nacional N° 22021 de promoción económica, en particular el sector agropecuario de la Región comprendida por La Rioja, Catamarca y San Juan recibió un fuerte impulso realizándose importantes inversiones especialmente en olivicultura y vitivinicultura.

Esta herramienta, instrumentada a través del mecanismo de diferimientos impositivos para ser aplicados a proyectos de inversión a largo plazo, permitió la radicación de empresas que de otro modo hubiese resultado imposible atraerlas, básicamente por dos razones: 1- El alto costo del financiamiento tradicional, y 2- el largo plazo para el recupero de las inversiones.

En el sector olivícola se han aprobado proyectos por más de 70.000 has entre las tres Provincias, verificándose en la actualidad un nivel de ejecución superior al 60% de lo comprometido, lográndose más que duplicar la superficie cultivada.

A ello debe sumarse que por aplicación de tecnología a través del riego presurizado, fertilización asistida y cultivos de alta densidad, la producción por hectárea será muy superior a la de los sistemas tradicionales.

Es necesario destacar que las nuevas plantaciones registran un predominio en variedades aceiteras y doble propósito, tales como manzanilla, empeltre, arbequina,

picual, frantoio, con lo cual la participación relativa de cada una de ellas en el total implantado tenderá a revertir el predominio de las variedades para conserva.

Para una mejor apreciación de este fenómeno, se acompañan una serie de cuadros y gráficos sobre los distintos parámetros.

### ➤ **PRODUCCIÓN ESPERADA**

Como se ha señalado, el incremento en la superficie cultivada y en la productividad de los nuevos emprendimientos, nos permiten inferir un explosivo crecimiento en la producción total.

Aquí es necesario destacar que el proceso de los proyectos promovidos registra un importante retraso como consecuencia de la grave situación económica que atraviesa el país, resultando muy difícil predecir cuál será el nivel de cumplimiento final, y dentro de las plantaciones existentes las que ven peligrar su continuidad.

De todos modos, para realizar proyecciones de producción partimos del supuesto que lo ejecutado a la fecha será la resultante final de este proceso.

A partir de esta hipótesis, de un total de 71.570 has promovidas estimamos en alrededor de 48.000 has las nuevas plantaciones que continuarán.

En base a las estadísticas de producción de estas variedades en otras regiones del mundo, con tecnología similar, y en función a los primeros resultados obtenidos en los emprendimientos locales, es razonable considerar en 10 tns. por ha. la producción promedio.

Es por ello que al final de la presente década, la producción total registrará un incremento de 480.000 toneladas.

Si tenemos en cuenta que la producción promedio actual es de 90.000 toneladas, el incremento será superior al 400%, partiendo del criterio antes señalado.

## **2. SECTOR INDUSTRIAL OLIVÍCOLA**

### **2.1- ELABORACIÓN DE ACEITUNAS PARA CONSERVA.**

La característica de este sector es que en un pequeño grupo de empresas está concentrada la mayor parte de la elaboración del producto.

Actualmente tres grupos empresarios registran una capacidad de vasija superior a las 8.000 tns, estando prevista sumarse una más en el corriente año.

Entre 2.000 y 8.000 tns. de capacidad de vasija, un grupo de 8 empresas y entre 1.000 y 2.000 tns. once empresas.

Si a esta distribución le agregamos el grupo de productores que elaboran menos de 1.000 tns. anuales, podremos inferir que la capacidad de vasija es suficiente, e inclusive podría receptar una parte del incremento de producción previsto.

Ahora bien, esta información estadística puede resultar un espejismo si consideramos una serie de elementos condicionantes.

En primer lugar debemos tener en cuenta la grave situación que atraviesa el sector al competir en el mercado externo con un tipo de cambio totalmente desfavorable y soportar subsidios de la Comunidad Económica Europea a su producción. La consecuencia directa es el cierre de establecimientos y desinversión en el sector.

Justamente el segundo aspecto que debemos considerar, es que dentro de esa capacidad de producción antes detallada, existe un importante sector que no ha realizado las innovaciones tecnológicas, que cada vez en mayor medida el mercado está exigiendo.

Tanto es así que en la actualidad ninguna fábrica certifica cumplimiento de las Normas Internacionales ISO 9.000 y complementarias.

La consecuencia inmediata es que, de no revertirse este proceso, en lugar de captar nuevos mercados la producción deberá ser destinada sólo al mercado interno y a países del Mercosur.

## **2.2- ELABORACIÓN DE ACEITE DE OLIVA**

En este sector también se verifica una capacidad instalada suficiente para elaborar la producción existente.

No obstante ello atraviesa las mismas dificultades que el de aceitunas para conserva, salvo que el incremento en la demanda mundial de aceite de oliva es muy superior al de aquellas.

El crecimiento de capacidad instalada de plantas productoras de aceite de Oliva sin dudas no resulta suficiente para absorber el crecimiento de la producción prevista para esta década.

Hacíamos referencia a un proceso de desinversión muy fuerte en el sector, y solo podrá ser revertido mediante la aplicación de políticas activas tales como el establecimiento de líneas de créditos a largo plazo y con tasas de interés adecuadas, puesto que de lo contrario se mal aprovechará el esfuerzo que el País ha venido realizando para el desarrollo de esta economía regional.

### **2.3- PRODUCTOS TERMINADOS**

Las aceitunas de mesa pueden ser elaboradas en:

- Verdes en salmuera.
- Negras naturales.
- Estilo californiano u oxidadas.

Asimismo pueden registrar un importante valor agregado al ser presentadas

- Descarozadas.
- Rellenas con distintas pastas.
- En rodajas.
- Como pasta de aceitunas.

## **EL MERCADO**

**Aceitunas para conserva:** Actualmente la demanda promedio anual en la Argentina es de 15.000 tns., sin verificarse un crecimiento importante en la última década, quedando supeditado el mismo a la evolución de la economía Argentina, ya que este producto no resulta esencial para la canasta familiar.

Ello nos permite concluir que los saldos excedentes, en su mayoría deberán estar destinados a las exportaciones, y necesariamente se deberá verificar la apertura de nuevos mercados por el crecimiento de la oferta.

**Aceite de Oliva:** Registra las mismas características que el sector de aceitunas para conserva.

### **3. LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES ANTE ESTA SITUACIÓN**

Los productores olivícolas tradicionales de La Rioja, entendiéndose por tales a aquellos que no introdujeron tecnologías de avanzada a sus explotaciones, son predominantemente minifundistas.

Esta característica representa una importante desventaja ya que les resulta muy difícil elaborar su propia producción, teniendo en cuenta su economía de escala.



Para enfrentar esta situación coyuntural en forma separada se diseñó un Programa de Asistencia Financiera y Apoyo técnico para el proceso de elaboración de aceitunas en conserva.

Evidentemente medidas de esta naturaleza pueden mejorar el precio final pero, teniendo en cuenta que elaborar aceitunas representa un proceso complejo y requiere apoyo técnico y equipamiento adecuado, resulta imprescindible formular una propuesta superadora concebida para el mediano y largo plazo.

En esa dirección, una propuesta adecuada es la formulación de un programa destinado a asociar a los pequeños productores para elaborar y comercializar su propia producción.

Para ello, y teniendo en cuenta que en su gran mayoría las variedades explotadas están destinadas a aceitunas de mesa, el desarrollo de la propuesta tendrá este objetivo prioritario y en forma complementaria el establecimiento de una planta elaboradora de aceite de Oliva.

**DESARROLLO**

**DEL**

**PROGRAMA**

**PROGRAMA DE FOMENTO PARA CONSTITUCIÓN DE**  
**ENTIDADES COOPERATIVAS PARA QUE PEQUEÑOS**  
**PRODUCTORES ELABOREN Y COMERCIALICEN SU PROPIA**  
**PRODUCCIÓN.**

**DETERMINACIÓN DEL CUPO NECESARIO PARA LA PUESTA EN**  
**FUNCIONAMIENTO DE PLANTAS ELABORADORAS PARA ACEITUNA DE**  
**MESA Y PARA ACEITE.**

El programa requiere un desarrollo por etapas, de acuerdo al siguiente detalle:

1. Relevamiento integral del sector.
2. Desarrollo de reuniones informativas.
  - Diagnóstico de situación.
  - Medidas para mejorar la rentabilidad del Sector.
  - Propuesta de soluciones a través de creación de figuras asociativas.
3. Determinación de las necesidades de Capital para la construcción y puesta en funcionamiento del establecimiento fabril, y capital de trabajo para su evolución.
4. Alternativas de Comercialización.
5. Apoyo del Sector Público.
6. Estructura Orgánica propuesta.

**Relevamiento Integral**

**del Sector**

Para el desarrollo de esta tarea, a través de la Secretaría de Producción y Turismo debiera realizarse un censo de productores.

Ello representa un requisito indispensable ya que la información existente no es precisa, completa, ni actualizada.

### **TAREA DE CAMPO - DATOS NECESARIOS**

#### **1.- IDENTIFICACIÓN DE LA EXPLOTACIÓN.**

- UBICACIÓN.
- SUPERFICIE.
- N° DE DOMINIO.
- PROPIETARIO, POSEEDOR U OCUPANTE.

#### **2.- MEJORAS EXISTENTES Y OTROS.**

- ALAMBRADOS.
- SUPERFICIE IMPLANTADA. ANTIGÜEDAD.
- VARIEDADES.
- PRODUCCIÓN PROMEDIO.

#### **3.- FORMA ACTUAL DE COMERCIALIZACIÓN DEL PRODUCTO.**

- VENTA EN FRESCO.
- ELABORACIÓN PROPIA.
- OTROS.

#### 4.- LABORES CULTURALES QUE REALIZA.

- RIEGO – FRECUENCIA.
- LIMPIEZA Y DESMALEZADO.
- PODA.
- FERTILIZACIÓN.
- RASTREADO.
- OTRAS.

Conformada la base de datos, estaremos en condiciones de planificar la ejecución de todos los programas de apoyo del Sector Público a los productores, y en especial será útil para la tarea de difusión y convocatoria para participar en asociaciones como la propuesta.

**RELEVAMIENTO DE PEQUEÑOS PRODUCTORES OLIVÍCOLAS**  
**TRADICIONALES DE LA PROVINCIA DE LA RIOJA**

**1. IDENTIFICACIÓN DEL TITULAR**

- APELLIDO Y NOMBRES:
- DOMICILIO:  LOCALIDAD:
- CARÁCTER: PROPIETARIO ☐ POSEEDOR ☐ ARRENDATARIO ☐

**2. DE LA PROPIEDAD (Se llenarán tantas fichas como propiedades posea).**

- UBICACIÓN:  LOCALIDAD:
- SUPERFICIE TOTAL:  HAS.
- MEJORAS:
  - SUPERFICIE CULTIVADA OLIVOS:  HAS.
  - VARIEDAD:   HAS. EDAD PLANTAS:
  - VARIEDAD:   HAS. EDAD PLANTAS:
  - VARIEDAD:   HAS. EDAD PLANTAS:
  - ALAMBRADO PERIMETRAL ☐ SI ☐ NO
  - VIVIENDA: ☐ SI ☐ NO SUP.  m<sup>2</sup>
  - GALPONES ☐ SI ☐ NO SUP.  m<sup>2</sup>
  - TIPO DE RIEGO
    - DE SUPERFICIE ☐ SI ☐ NO
    - PERFORACIÓN ☐ SI ☐ NO
  - FRECUENCIA DE RIEGO  POR MES.
  - RESERVORIOS DE AGUA ☐ SI ☐ NO VOLUMEN  m<sup>3</sup>

**3. DE LAS LABORES CULTURALES.**

- PODA? ☐ SI ☐ NO
- FERTILIZA? ☐ SI ☐ NO
- APLICA HERBICIDAS ☐ SI ☐ NO
- APLICA PLAGUICIDAS ☐ SI ☐ NO
- EFECTÚA RASTREADOS ☐ SI ☐ NO
- CONTRATA COSECHEROS ☐ SI ☐ NO

**4. DE LA PRODUCCIÓN**

- CANTIDAD PRODUCIDA (Por la vincería informar una año de buena cosecha y un año de cosecha reducida)
  - AÑO COSECHA NORMAL  KG.
  - AÑO COSECHA REDUCIDA  KG.
- ¿ELABORA SU PROPIA PRODUCCIÓN? ☐ SI ☐ NO
- TIENE OTRO TIPO DE INGRESOS ☐ SI ☐ NO



**DESARROLLO DE**

**REUNIONES**

**INFORMATIVAS**



En la Provincia de La Rioja y puntualmente en el sector olivícola, la experiencia en materia de conformación de entidades cooperativas no ha sido relevante, y en la actualidad sólo funciona como tal, la Cooperativa Santa Rita Agrícola Limitada con una capacidad de elaboración de 70 tns e integrada por 30 socios, y que está ubicada en el Departamento General Belgrano.

Ahora bien, si analizamos el diagnóstico del sector y las perspectivas futuras del mismo, en forma concluyente podremos afirmar que la continuidad de los pequeños productores olivícolas tradicionales se verá comprometida de no adoptarse medidas de carácter integral para evitarlo.

De todos modos, el principal protagonista de este proceso es el productor quien necesariamente deberá comprender la situación y estar dispuesto a llevar a cabo estos procesos.

Para ello resulta de vital importancia establecer un programa destinado a efectuar reuniones informativas y de esclarecimiento, toda vez que al participar el productor en estas entidades, la forma de comercializar su producto se modifica sustancialmente a través de una integración vertical que le permitirá llegar inclusive al mercado minorista de productos elaborados.



Otro aspecto de suma importancia es la difusión de todo lo que representa el cooperativismo, ya que la carencia de un espíritu cooperativo puede hacer fracasar el proyecto.

En consecuencia, las reuniones informativas que llevará a cabo la Secretaría de Producción y Turismo deberán versar mínimamente sobre:

1. **Un diagnóstico del sector.**

➤ **Situación actual.**

- Producción.
- Demanda Mercado Interno.
- Demanda Mercado Externo.
- Precios del Producto.

➤ **Perspectivas del negocio**

- Producción.
- Crecimiento del Mercado Interno.
- Crecimiento del Mercado Externo.
- Posibilidades de inserción en los mismos.
- Precios de Materia Prima estimados.
- Precio de Productos terminados.

➤ **Necesidad de crear figuras asociativas.**

- Ventajas y desventajas.
- Desarrollo de una propuesta para la creación de una entidad cooperativa.
  - Definición conceptual.
  - Funcionamiento.
  - Mecanismos de participación de los asociados.
  - Explicación práctica sobre el proceso productivo y la forma de retribución respecto del producto entregado.
- Ventajas tributarias y previsionales de las Cooperativas.
- Posibilidades de apoyo para las labores culturales y de cosecha.

Dentro de esta tarea de difusión también debe destacarse que por las exigencias del mercado, deberá optimizarse la calidad del producto y sus formas de presentación para lo cual se requieren inversiones que están fuera del alcance de los pequeños productores en forma individual.

**DISEÑO DEL**  
**PROYECTO DE INSTALACIÓN**  
**DE UNA PLANTA ELABORADORA**  
**DE ACEITUNAS PARA**  
**CONSERVA**  
**PARA PEQUEÑOS PRODUCTORES**  
**OLIVÍCOLAS TRADICIONALES**  
**NECESIDADES DE**  
**FINANCIAMIENTO**  
**LA RIOJA**

## INTRODUCCIÓN

Habíamos destacado que, a pesar de no contar con un censo actualizado de pequeños productores olivícolas tradicionales, en base a la recopilación de datos de distintos organismos oficiales y privados, podemos inferir que en un año de buena cosecha la cantidad producida por este sector en la Provincia de La Rioja alcanza las 7.000 tn.

Por otro lado la característica más destacada es que la mayor parte de esos volúmenes son destinados a aceituna de mesa, predominando casi absolutamente la variedad Arauco.

Esta realidad nos permite definir claramente que el proceso de elaboración entonces debe concentrarse en aceitunas para conserva y marginalmente para elaborar aceite de oliva.

Es por ello que en una primer etapa, y teniendo en cuenta los volúmenes de producción de las distintas variedades, resulta antieconómico instalar una planta elaboradora de aceite de Oliva, toda vez que cualquier equipamiento adquirido seguramente generará una alta capacidad ociosa.

Mucho más práctico resulta hacer elaborar por terceros esos pequeños volúmenes de aceitunas aceiteras, pagando por la prestación del servicio.

Ello implica que debemos concentrar nuestros esfuerzos en destinar el financiamiento que se obtenga en una planta elaboradora de aceitunas para conserva.

## **DISEÑO DEL PROYECTO**

Aquí es menester destacar que por los volúmenes de inversión requeridos, el proyecto debe realizarse por etapas, correspondiendo en este caso la destinada a la elaboración del producto, con venta mayorista a granel.

Dentro de este marco existen dos alternativas bien diferenciadas a la hora de tener que optar por alguna de ellas.

La primera consiste en desarrollar un proyecto que contenga procesos de elaboración tradicionales, y menos tecnificados, orientados a obtener un producto con destino en el mercado interno y el Mercosur.

La segunda tiene por objeto estructurar un proyecto que requiera mayor tecnificación y un proceso de elaboración sujeto a parámetros internacionales, que faciliten el procedimiento para la obtención de normas de calidad ISO 9000 y complementarias, lo cual origina la posibilidad de lograr la apertura de nuevos mercados y dotar de mayor valor agregado al producto final, incluyendo la cobertura comercial en todas sus etapas.

La elección de alguna de ellas estará condicionada a distintos factores tales como disponibilidad de financiamiento adecuado, volúmenes de producción, apropiado desarrollo del espíritu cooperativo, entre otros.

De todas maneras, para aportar mayor información al momento de realizar la elección, se han desarrollado los dos proyectos por separado conteniendo:

- Necesidades de Capital Fundiario.
- Necesidades de Capital de Trabajo.
- Volúmenes de Producción.
- Necesidades de Financiamiento.
- Cuadro de Resultados.
- Punto de Equilibrio.

**ALTERNATIVA**

**Nº 1**

**INSTALACIÓN DE UNA  
PLANTA ELABORADORA  
DE ACEITUNAS PARA  
CONSERVA  
POR EL SISTEMA TRADICIONAL**



**CARACTERÍSTICAS DEL PROYECTO DE ENTIDAD**  
**COOPERATIVA PARA EL SECTOR PRODUCTIVO**  
**OLIVÍCOLA BAJO EL SISTEMA TRADICIONAL**

**1. Bienes a Producir:**

El proyecto contempla la instalación de una planta procesadora de:

- a) Aceitunas verdes en conserva.
- b) Aceitunas negras al natural.

**2. Destino de los productos:**

En la primera etapa:

- a) La producción de aceitunas será comercializada a fraccionadores.
- b) La venta a los fraccionadores se realizará en envases de 175 kilogramos netos, conforme a las modalidades del mercado.

**3. Mercados de destino:**

Teniendo en cuenta los bienes a producir y las características de la planta a instalar, la oferta estará destinada al mercado interno y a los países miembros del Mercado Común del Sur (MERCOSUR).

**4. Demanda del mercado:**

La demanda de aceitunas de mesa es relativamente constante, con actual tendencia a incrementarse.

Dentro de cada año los picos de demanda se registran durante el verano.

**5. Producción proyectada:**

El proyecto está diseñado para la instalación de una planta procesadora, con una capacidad y volumen de producción de 2.000.000 de kilogramos anuales.

**6. Precio de venta de la producción:**

El precio de venta por kilogramo en el que se basa el proyecto fue establecido de la siguiente manera:

- El 82% de la producción resultante será de primera calidad, comercializándose a un precio promedio de \$ 0,80. El mismo surge de ponderar el valor y la cantidad de cada calibre obtenido.
- El 15% de la producción resultante será de segunda y tercera calidad, comercializándose a un precio promedio de \$ 0,50.
- El 3% restante es descarte del producto.

El mismo, fue determinado teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- El precio promedio histórico de mercado.
- El resultado de procesar el romaneo promedio de una producción tipo de la cual:
  - a) El 10% de la producción resulta de calibre “0”.
  - b) El 40% de la producción resulta de calibre “1”.

c) El 40% de la producción resulta de calibre “2”.

d) El 10% de la producción resulta de calibre “3”.

**7. Disponibilidad de la materia prima:**

La materia prima será provista por los socios de la Cooperativa, complementada en los periodos en que no se alcance a cubrir la capacidad de producción de la planta, por terceros productores no asociados. La previsión de disminución en la entrega de productos primarios a procesar, por parte de los productores asociados, se basa en las provocadas por factores climáticos, periodos de vecerías, plagas, etc.

**8. Costo de la materia prima:**

El precio de costo por kilogramo en el que se basa el proyecto fue estimado en \$ 0,35, para cuya determinación se tuvo en cuenta:

- El precio promedio histórico de mercado.
- El incremento sustancial esperado en la oferta de la materia prima.
- La incidencia de los subsidios al productor en los países de la Comunidad Económica Europea.

**9. Disponibilidad y precio de los insumos:**

Los insumos para el proceso productivo, tales como: soda cáustica, cloruro de sodio y ácido acético, no tienen restricción alguna en el mercado interno.

El precio fue determinado teniendo en cuenta el precio promedio histórico de costo de los mismos, para el volumen de demanda que tendrá la planta procesadora.

#### **10. Proceso productivo:**

El proceso de elaboración y envasado de la producción se realizaría en los siguientes pasos:

- Las aceitunas compradas se reciben en la planta productora, en cajas de plástico, con una capacidad aproximada de 22 kilogramos netos cada una.
- La materia prima se vuelca en los tanques de tratamiento donde:
  - a) Se realiza el proceso de quemado con soda cáustica al 2%, durante un lapso de 7 a 8 horas. Para determinar el momento justo, al fruto se le realizan cortes transversales en muestras tomadas aleatoriamente, a fin de comprobar que el grado de penetración del álcali sea aproximadamente las 2/3 partes de la pulpa.
  - b) Concluido el mismo se les realiza de 2 a 3 lavados con agua durante un período de 10 horas.
  - c) A posteriori, se reemplaza el agua con salmuera al 10% para su fermentación.
  - d) El proceso de fermentación dura aproximadamente 2 meses, siempre que la temperatura en los depósitos sea la adecuada, ya que el citado proceso se realiza entre 17 y 29 grados.

- El quemado y la fermentación se realiza en la misma vasija, que a su vez está expuesta a la temperatura ambiente, que en los meses de Marzo y Abril, en La Rioja superan los 30°C.
- Concluído este proceso, el producto es extraído de las vasijas por las bombas y se vuelcan en las cintas de selección, en las que se separan las aceitunas de primera calidad y las que por su color, su tamaño u otros defectos, no resultan aptas.
- Al final de las mismas, se ubica la cinta tamañadora, donde el producto es clasificado según su calibre y envasado en tambores de 200 kilogramos de capacidad, con un peso neto aproximado de 175 kilogramos.

#### **11. Medios de producción:**

Los valores de cotización de cada uno de los bienes fueron determinados intentando aproximarlos racionalmente a los precios reales de ejecución del proyecto, y los mismos se encuentran expuestos en los cuadros respectivos.

Seguidamente se detallan las necesidades de bienes estimadas.

##### **Inmueble:**

Se prevé la construcción de las mejoras necesarias sobre un terreno de 1 hectárea cercana a algún centro urbano, que facilite la provisión de energía eléctrica y agua potable.

Las mejoras necesarias para el desarrollo del proyecto son:

- Construcción de un edificio de 1.000 metros cuadrados con paredes de block, piso de hormigón y techo de chapa.
- Construcción de tanques sobre elevados con capacidad de 25.000 litros, destinados a almacenar:
  - a) Salmuera.
  - b) Agua.
  - c) Soda Cáustica.
- Construcción de una cisterna con capacidad de almacenar 200.000 litros de agua.
- Construcción de un playón de 2.000 metros cuadrados.

### **Maquinarias:**

Las necesidades para desarrollar el emprendimiento destinado a la elaboración tradicional, con aplicación de escasa tecnología, son:

- 2 Cintas de selección.
- 1 Cinta calibradora.
- 200 Tanques de fermentación con capacidad de 10.000 kilogramos.
- 2 Bombas.
- 1 Tolva de distribución con 2 transportadores.
- 1 Báscula.
- 1 Montacargas.

### **Accesorios:**

Los accesorios necesarios para desarrollar la producción proyectada son:

- 3.500 Tambores con capacidad de 200 litros.
- 2.000 Cajones con capacidad de 22 kilogramos.

## **12. Costo de Producción:**

### **Materia Prima:**

La materia prima necesaria para el desarrollo del proyecto es la aceituna fresca.

En base al nivel de producción proyectado, la demanda anual de materia prima estaría determinada de la siguiente manera:

- |   |                      |
|---|----------------------|
| • Adquisición de aceituna fresca            | 2.000.000 kilogramos |
| • Merma o descarte de la aceituna adquirida | 60.000 kilogramos    |
| • Aceituna para comercializar               | 1.940.000 kilogramos |

### **Insumos:**

Los insumos necesarios para la producción proyectada están determinados en:

- |                      |               |
|----------------------|---------------|
| • Cloruro de Sodio   | 240 toneladas |
| • Hidróxido de Sodio | 50.000 litros |
| • Ácido Acético      | 24.000 litros |

### **Mano de obra:**

La mano de obra estimada se puede dividir de la siguiente manera:

#### **a) Personal permanente:**

La planta permanente de personal esta proyectada en 12 personas con las siguientes funciones:

- 1 Capataz.
- 8 Operarios para las cintas de selección.
- 1 Operario del montacargas y de control de las bombas.
- 1 Auxiliar administrativo.
- 1 Gerente General (ocupa la función el Presidente de la Cooperativa).

#### **b) Personal temporario:**

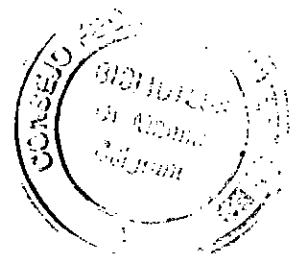
La necesidad de 4 agentes con carácter de personal temporario está determinada para los cuatro meses de mayor actividad en la planta, destinados a la colaboración en las actividades de producción y de reemplazo del personal permanente.



**Asesoramiento externo:**

El mismo está formado por:

- 1 Técnico quemador
- 1 Ingeniero Químico
- 1 Contador Público



**ALTERNATIVA**

**Nº 2**

**INSTALACIÓN DE UNA  
PLANTA ELABORADORA  
DE ACEITUNAS PARA CONSERVA  
CON TECNOLOGÍA DE  
AVANZADA**

**CARACTERÍSTICAS DEL PROYECTO DE ENTIDAD**  
**COOPERATIVA PARA EL SECTOR PRODUCTIVO**  
**OLIVÍCOLA CON TECNOLOGÍA DE AVANZADA**

**1. Bienes a Producir:**

El proyecto contempla la instalación de una planta procesadora de:

- a) Aceitunas verdes en conserva.
- b) Aceitunas negras al natural.

**2. Destino de los productos:**

En la primera etapa:

- c) La producción de aceitunas será comercializada a fraccionadores.
- d) La venta a los fraccionadores se realizará en envases de 175 kilogramos netos, conforme a las modalidades del mercado.

**3. Mercados de destino:**

Teniendo en cuenta los bienes a producir y las características de la planta a instalar, la oferta estará destinada al mercado interno y a los países miembros del Mercado Común del Sur (MERCOSUR), América del Norte y eventualmente Europa.

#### **4. Demanda del mercado:**

La demanda de aceitunas de mesa es relativamente constante, con actual tendencia a incrementarse.

Dentro de cada año, los picos de demanda se registran durante el verano.

#### **5. Producción proyectada:**

El proyecto está diseñado para la instalación de una planta procesadora, con una capacidad y volumen de producción de 3.000.000 de kilogramos anuales.

#### **6. Precio de venta de la producción:**

El precio de venta por kilogramo en el que se basa el proyecto fue establecido de la siguiente manera:

- El 88% de la producción resultante será de primera calidad, comercializándose a un precio promedio de \$ 0,88. El mismo surge de ponderar el mejor precio por la superior calidad del producto y una mayor cantidad de producto de primera calidad, por el proceso seguido.
- El 12% de la producción resultante será de segunda y tercera calidad, comercializándose a un precio promedio de \$ 0,60. En este caso también se obtiene un mejor precio por la calidad superior del producto.

Por el proceso de elaboración utilizado la calidad del producto y su precio de comercialización resulta superior al de un sistema tradicional.

El mismo, fue determinado teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- El precio promedio histórico de mercado.
- El resultado de procesar el romaneo promedio de una producción tipo de la cual:
  - e) El 10% de la producción resulta de calibre “0”.
  - f) El 40% de la producción resulta de calibre “1”.
  - g) El 40% de la producción resulta de calibre “2”.
  - h) El 10% de la producción resulta de calibre “3”.

**7. Disponibilidad de la materia prima:**

La materia prima será provista por los socios de la Cooperativa, complementada en los periodos en que no se alcance a cubrir la capacidad de producción de la planta, por terceros productores no asociados. La previsión de disminución en la entrega de productos primarios a procesar, por parte de los productores asociados, se basa en las provocadas por factores climáticos, periodos de vecerías, plagas, etc.

**8. Costo de la materia prima:**

El precio de costo por kilogramo en el que se basa el proyecto fue estimado en \$ 0,35, para cuya determinación se tuvo en cuenta:

- El precio promedio histórico de mercado.
- El incremento sustancial esperado en la oferta de la materia prima.

- La incidencia de los subsidios al productor en los países productores de la Comunidad Económica Europea.

#### **9. Disponibilidad y precio de los insumos:**

Los insumos para el proceso productivo, tales como: soda cáustica, cloruro de sodio y ácido acético, no tienen restricción alguna en el mercado interno.

El precio fue determinado teniendo en cuenta el precio promedio histórico de costo de los mismos, para el volumen de demanda que tendrá la planta procesadora.

#### **10. Proceso productivo:**

El proceso de elaboración y envasado de la producción se realizaría en los siguientes pasos:

- Las aceitunas compradas se reciben en la planta productora, en cajas de plástico, con una capacidad aproximada de 22 kilogramos netos cada una.
- La materia prima se vuelca en una tolva que distribuye el producto en las 4 cintas de selección, donde se separan manualmente las aceitunas que por su color, su tamaño u otros defectos, no resultan aptas.
- Paso siguiente, la materia prima seleccionada se vuelca en los tanques de tratamiento donde:
  - i) Se realiza el proceso de quemado con soda cáustica al 2%, durante un lapso de 7 a 8 horas, en vasija independiente de la utilizada para la

**fermentación.** Para determinar el momento justo de finalización de este proceso, al fruto se le realizan cortes transversales en muestras tomadas aleatoriamente, a fin de comprobar que el grado de penetración del álcali sea aproximadamente las 2/3 partes de la pulpa.

j) Concluido el mismo se les realiza de 2 a 3 lavados con agua durante un período de 10 horas.

k) A posteriori, se reemplaza el agua con salmuera al 10% para su fermentación.

l) A continuación se transfiere la aceituna en salmuera por gravedad, a través de cañerías de PVC hacia las vasijas enterradas en el patio de fermentadores.

m) El proceso de fermentación dura aproximadamente 2 meses, manteniéndose la temperatura óptima durante todo este período, ya que la misma se encuentra permanentemente dentro de los parámetros requeridos para la fermentación, dado que la amplitud térmica en el subsuelo es menor.

- La aceituna fermentada es extraída de las vasijas enterradas por medio de bombas, y es llevada a los tanques elevados en donde se efectuó el quemado oportunamente, por las mismas tuberías.
- De allí por gravedad se envía a una tolva, pasando por las máquinas desrabadoras que les quitan el pedúnculo o rabo, llegando a la tolva de distribución y pasando por las cintas de selección donde se separan manualmente las aceitunas de segunda y tercera calidad de las de primera calidad.

- De allí por medio de cintas transportadoras se lleva el producto a la cinta tamañadora elevada donde el producto es clasificado según su calibre y es envasado en tambores con un peso neto aproximado de 175 kilogramos.
- La energía eléctrica en todo el proceso es administrada mediante 24 voltios, minimizando el riesgo de accidentes que otro tipo de voltaje puede producir.

### **11. Medios de producción:**

Los valores de cotización de cada uno de los bienes fueron determinados intentando aproximarlos racionalmente a los precios reales de ejecución del proyecto, y los mismos se encuentran expuestos en los cuadros respectivos.

Seguidamente se detallan las necesidades de bienes estimadas.

#### **Inmueble:**

Se prevé la construcción de las mejoras necesarias sobre un terreno de 2 hectáreas cercanas a algún centro urbano, que facilite la provisión de energía eléctrica y agua potable.

Las mejoras necesarias para el desarrollo del proyecto son:

- Construcción de un edificio de 1.500 metros cuadrados con paredes de block, piso de hormigón y techo de chapa.
- Construcción de tanques sobre elevados con capacidad de 25.000 litros, destinados a almacenar:



a) Salmuera.

b) Agua.

c) Soda Cáustica.

- Construcción de una cisterna con capacidad de almacenar 200.000 litros de agua.
- Construcción de un playón de 1.700 metros cuadrados.

### **Maquinarias:**

Las necesidades para desarrollar el emprendimiento destinado a la elaboración, con aplicación de tecnología de avanzada, son:

- 4 Cintas de selección.
- 2 Cinta calibradora.
- 300 Tanques de fermentación con capacidad de 10.000 kilogramos cada uno.
- 2 Bombas.
- 1 Tolva de recepción de acero inoxidable
- 1 Tolva de distribución con 2 elevadores.
- 1 Tolva con elevador de acero inoxidable.
- 4 Elevadores de 12 metros de longitud con banda de PVC de 400 mm.
- 2 Transportadores de 18 metros de longitud con banda de PVC de 400 mm.
- 1 Transportador de distribución de 20 metros de longitud con banda de PVC de 500 mm.
- 1 Desrabadora con elevador.

- 18 Tanques de tratamiento de 10.000 Kg de capacidad con accesorios.
- 1 Báscula puente de 50 Tn.
- 1 Montacargas.

### **Accesorios:**

Los accesorios necesarios para desarrollar la producción proyectada son:

- 6.000 Tambores con capacidad de 200 litros.
- 8.000 Cajones con capacidad de 22 kilogramos.

## **12. Costo de Producción:**

### **Materia Prima:**

La materia prima necesaria para el desarrollo del proyecto es la aceituna fresca.

En base al nivel de producción proyectado, la demanda anual de materia prima estaría determinada de la siguiente manera:

- |   |                      |
|---|----------------------|
| • Adquisición de aceituna en fresco         | 3.090.000 kilogramos |
| • Aceituna en fresco destinada a producción | 3.000.000 kilogramos |
| • Merma o descarte                          | 90.000 kilogramos    |

### **Insumos:**

Los insumos necesarios para la producción proyectada está determinada en:

- Cloruro de Sodio 240 toneladas
- Hidróxido de Sodio 50.000 litros
- Ácido Acético 24.000 litros

### **Mano de obra:**

La mano de obra estimada se puede dividir de la siguiente manera:

#### **a) Personal permanente:**

La planta permanente de personal está proyectada en 26 personas con las siguientes funciones:

- 1 Jefe de Producción
- 1 Capataz
- 16 Operarios para las cintas de selección
- 3 Operarios de fermentadores
- 1 Operario del montacargas y de control de las bombas
- 1 Operario de taller
- 1 Encargado de Administración
- 1 Gerente General
- 1 Auxiliar administrativo

#### **b) Personal temporario:**

La necesidad de 10 personas con carácter de personal temporario está determinada para los cuatro meses de mayor actividad en la planta, destinados a

la colaboración en las actividades de producción y de reemplazo del personal permanente.

**Asesoramiento externo:**

El mismo está formado por:

- 1 Técnico quemador
- 1 Ingeniero Químico
- 1 Contador Publico

ALTERNATIVAS

DE

OMERCIALIZACIÓN

## **ALTERNATIVAS DE COMERCIALIZACIÓN**

Para desarrollar una propuesta de esta naturaleza es necesario precisar la calidad y condiciones de presentación del producto ofrecido.

Para ello debemos tener en cuenta:.

1. **Calidad del producto:** Para establecer la calidad del mismo debemos tener en cuenta por una parte el cuidado de las plantaciones en todas las labores culturales, en especial la fertilización, aplicación de plaguicidas y el proceso de cosecha manual que requiere un importante cuidado por eventuales daños al fruto. Por otra parte debemos considerar el proceso de elaboración del producto, ya que la aplicación de tecnología de avanzada facilitará al industrial el cumplimiento de las normas ISO específicas, con lo cual se diferenciará el producto y posibilitará la apertura de mercados no tradicionales que son muy exigentes en estos aspectos.
2. **Valor Agregado incorporado al fruto:** Existe en el mundo una marcada tendencia a consumir las frutas con carozo desprovistas del mismo. Las aceitunas no son la excepción, y es por ello que el descarozado, rodajado, y relleno con distintas pastas son procesos que necesariamente deben incorporarse, ya que las preferencias del mercado están direccionadas a estos tipos de presentación.

3. **Formas de presentación del producto terminado:** Sin duda alguna, las alternativas de comercialización dependerán del tipo de envase en que se ofrezca el fruto.

Es así que las formas más comunes de presentación son las siguientes:

**3.1.** En bidones de 200 Kg. de capacidad.

- Por 175 Kg. netos de aceitunas con carozo.
- Por 145 Kg. netos de aceitunas descaroizadas.
- Por 155 Kg. netos de aceitunas rellenas con pastas.
- Por 155 Kg. netos de aceitunas en rodajas.

**3.2.** En baldes plásticos de hasta 20 Kg., con capacidades netas de 2,4,5,7,12 y 14 kgs netos.

**3.3.** Fraccionadas en frascos de vidrio, hojalata o en recipientes plásticos que van desde 100 gr. a 1 Kg..

Resulta evidente que las alternativas de comercialización se multiplicarán a medida que se incremente el valor agregado incorporado, pero como contrapartida deberá efectuarse una fuerte inversión para lograrlo.

Este seguramente será un proceso de largo plazo, razón por la cual nos concentraremos en todo lo relacionado con la primer etapa del proyecto, para lo cual consideramos la comercialización a granel de aceitunas con carozo en envases de 175 Kg. netos de producto.



Complementariamente iniciar el proceso de fraccionamiento en baldes, que requieren un bajo costo en insumos y una estructura comercial limitada.

Por último, queremos destacar que la variedad predominante será la Arauco, que es la cultivada por lo pequeños productores olivícolas de La Rioja.

## **MERCADOS ALTERNATIVOS**

### **INTERNO**

Es importante señalar que el mercado interno vuelca sus preferencias para el consumo de aceitunas en conserva a favor de la variedad Arauco.

Ello, como punto de partida, es muy importante ya que la oferta en el mediano y largo plazo se incrementará sustancialmente, pero no en esta variedad.

Dijimos además que la demanda promedio de la última década en la Argentina fue de 15.000 tns., registrando una leve variación favorable que esta profunda depresión seguramente revertirá.

Dentro de ese panorama, debemos en esta primer etapa descartar la venta del producto fraccionado en pequeñas unidades, que resulta la práctica más usual y en la que compiten los industriales olivícolas ya radicados.

Por último resaltamos que las preferencias del consumidor argentino están orientadas a las aceitunas de mayor tamaño, y por lo tanto se puede formular una excelente combinación, direccionando las de menor calibre al mercado externo.

## **MERCADO EXTERNO**

En el plano internacional, nuestro principal cliente es Brasil que absorbe más del 90% de las exportaciones de aceitunas de mesa que realiza la República Argentina.

La mayor parte de ellas se realizan a granel, tanto de aceitunas con carozo, en rodajas, descaroizadas, y rellenas con pasta, en ese orden de importancia.

Evidentemente este mercado es sumamente atractivo y representa una importante alternativa de colocación del producto que se estará en condiciones de ofrecer.

A ello podrían agregarse en el mediano plazo alianzas estratégicas con fraccionadores radicados en Brasil, para alcanzar nuevos estratos de ese mercado.

El principal obstáculo que deberá sortearse es la competencia desleal de países integrantes de la Comunidad Económica Europea, que subsidian fuertemente a la producción primaria obteniendo precios artificialmente bajos y con los cuales resulta muy difícil competir, máxime con el tipo de cambio fijo Argentino que además enfrenta una devaluación del EURO del orden de un 30%.

Sin duda alguna estos efectos negativos podrán neutralizarse si dentro del marco del MERCOSUR se aplican aranceles adecuados a estos productos que ingresan extraregión en las condiciones antes citadas.

En el resto de Latinoamérica la demanda es menor, y se registran los mismos inconvenientes que con el Brasil.

En el mediano y largo plazo, Estados Unidos representa el mercado más atractivo para ser desarrollado.

En efecto, los actuales niveles de importación superan las 70.000 tns. anuales. Asimismo se registran ventajas tales como estabilidad en los precios y seguridad en los pagos mediante el uso de cartas de crédito a diferencia de Brasil cuyos importadores normalmente emiten letras de cambio.

Ahora bien, para penetrar en estos mercados la exigencia de cumplimiento de las normas ISO es una condición sine qua non, además se requieren volúmenes de producción importantes y en general una parte de la oferta debe ser de aceituna preparada en el estilo californiano u oxidada, para lo cual también se requiere una importante inversión.

Por último existe un gran desafío, cual es desarrollar el mercado de oriente, que actualmente es muy limitado comercializándose en el Japón como un producto exótico, para lo cual se adaptaría la aceituna Arauco de gran tamaño.

El desafío consiste en despertar al “gigante dormido” que es la República de China, la cual podría generar una extraordinaria demanda.

Aquí el Estado debiera apoyar firmemente misiones comerciales para la colocación del producto.

Esto resulta de suma importancia toda vez que la oferta del producto es inelástica teniendo en cuenta que en el mejor de los casos (con tecnología de avanzada), una plantación demora entre 5 y 7 años para la entrada en plena producción, y a ese camino la República Argentina lo está finalizando de transitar.

APOYO DEL

SECTOR

PÚBLICO

La participación del sector público en este tipo de emprendimientos es determinante a la hora de aportar las herramientas necesarias para asegurar estos proyectos que tienen como destinatario final el pequeño productor, permitiéndole consolidar el arraigo en la región en que habita, generando sus propios recursos para realizar una vida digna y no quedar condenado al éxodo a grandes centros urbanos en zonas marginales.

Ya se dijo que durante décadas se ha ido despoblando nuestro país por falta de políticas como la que estamos propiciando. La consecuencia más directa fue que los sucesivos presupuestos nacionales han venido direccionando sus recursos a paliar estos negativos EFECTOS, en lugar de atacar la CAUSA de los mismos.

Los países más desarrollados privilegian enfrentar los orígenes de estas situaciones, y ésta es una buena oportunidad para imitarlo.