

■ Lic. Marta C. Madariaga
Proyecto "Sistema de soporte de
decisiones para la producción
agrícola de los valles cordillera-
nos patagónicos".
INTA EEA Bariloche
mmadariaga@bariloche.inta.gov.ar

La mayor parte de las agroindustrias de Bariloche se dedican a la producción de confituras y procesamiento de chocolates. Se registran 19 frutas distintas en el proceso de industrialización; la mayor parte de los productos se obtienen a partir de la frambuesa y la frutilla, le siguen en importancia la mosqueta, cassis, cereza y guinda. Estos productos se destinan principalmente al mercado local y al turismo, aunque también se comercializan en Capital Federal y Gran Buenos Aires. Las empresas son pequeñas y de enfoque familiar

LA AGROINDUSTRIA EN BARILOCHE: PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS

El cultivo agrícola y la producción de alimentos han transitado en las últimas décadas desde el modelo tradicional basado en la producción familiar para mercados locales y nacionales hacia el denominado "complejo agroalimenticio" con un alcance global. Mientras que en el pasado todo lo vinculado a la producción alimenticia y a la asignación de recursos agrícolas se resolvía en el propio ámbito, hoy en día se define en función de las condiciones reinantes a escala mundial. Este cambio fue impulsado en gran parte por el desarrollo de la agroindustria y su búsqueda de ganancias, y en este campo entran en juego varios aspectos cada vez más globalizados tales como la integración vertical directa que conecta desde el campo hasta la fábrica y se basa en la propiedad, y la integración vertical indirecta que recurre al uso de contratos. Este sistema agroalimenticio está compuesto de cuatro partes interrelacionadas que se regulan por varios mecanismos, aquellos son la industria de la agrotecnología, la industria de los cultivos agrícolas, la industria alimenticia y el consumidor de alimentos (consultar: Whatmore; Murray; Gutman y Gorenstein; Preiss¹).

Bariloche responde a un modelo agroindustrial de neto corte tradicional por cuanto se trata de pequeñas empresas familiares. La agroindustria local se inserta principalmente en la cadena productiva de la fruta fina que conlleva el sello de productos naturales y artesanales, con nulo o escaso agregado de químicos, tanto en la producción primaria como en la etapa industrial. La elaboración de los productos de la región se efectúa en establecimientos que poseen diversas tecnologías: desde la cacerola y la cuchara, pailas a presión atmosférica, hasta cocinas de alta capacidad que



Cerveza artesanal en base a lúpulo de la región

funcionan con vapor y al vacío. La adopción de cada una no siempre es consecuencia de las posibilidades de inversión, sino que por el contrario son el resultado de la demanda de los clientes. Además, esta actividad se conecta con el agroturismo, modalidad que pretende poner en valor lo auténtico -mostrando la historia, la cultura y costumbres-, ofreciendo trato personalizado y familiar en ambientes poco mecanizados. Así se logran formar emprendimientos familiares con capacidad de aprovechar mano de obra propia.

Este trabajo se enmarca dentro de los resultados obtenidos por el Proyecto Regional del INTA denominado "Sistema de soporte de decisiones para la producción agrícola de los valles cordilleranos patagónicos " y desarrollado desde su sede en la EEA Bariloche.

Rubros agroindustriales en el Departamento Bariloche

Las agroindustrias dominantes en el Departamento Bariloche son las que producen confituras y procesan chocolates; predominio que tiene lugar también en la localidad de San Carlos de Bariloche. Del análisis de la distribución

por rubros se desprende que el 67% de los establecimientos del Departamento Bariloche se radican en la localidad de San Carlos de Bariloche.

En el cuadro siguiente se enumeran los principales rubros agroindustriales de San Carlos de Bariloche y El Bolsón siguiendo la clasificación oficial empleada por la Dirección de Salud Ambiental de Río Negro²:

Cantidad de agroindustrias en el Departamento Bariloche. 2003

Rubro	El Bolsón	Bariloche	Total
Confituras	7	4	11
Conservas de frutas	2	1	3
Bebidas fermentadas	3		3
Espicias o condimentos		1	1
Miel		1	1
Salsas, aderezos, aliños		4	4
Licores, aguardientes, destiladas	1	4	5
Alimentos azucarados	1	1	2
Vinagre		1	1
Procesamiento de vegetales		2	2
Procesamiento de frutos secos	1	1	2
Helados	1	2	3
Procesamiento de chocolates	1	7	8
Otros	8	22	30
TOTAL	25	51	76

Pero si contemplamos a todos aquellos establecimientos dedicados a la transformación de frutas de la región –obteniendo productos tales como dulces, mermeladas, jaleas, salsas, conservas, pulpa, frutas al natural, jarabes, licores y fruta desecada para infusión- se puede observar la siguiente composición:

Establecimientos procesadores de frutas regionales. 2003

Rubro	El Bolsón	Bariloche	Total
Confituras / conservas de frutas / salsas, aderezos, aliños / alimentos azucarados	10	10	20

Es de destacar también que se emplean frutas de la región como insumos en el proceso industrial en el caso de las heladerías, chocolaterías, licorerías y afines, e incluso en la elaboración de vinagre.

En el caso del rubro dedicado a procesamiento de frutos secos se debe distinguir que los establecimientos registrados se ocupan de distintos tipos de productos, donde sólo en Bariloche se procesan frutos de la región (cáscaras de frutas, flores, mosqueta), mientras que en El Bolsón se emplean maní y girasol.



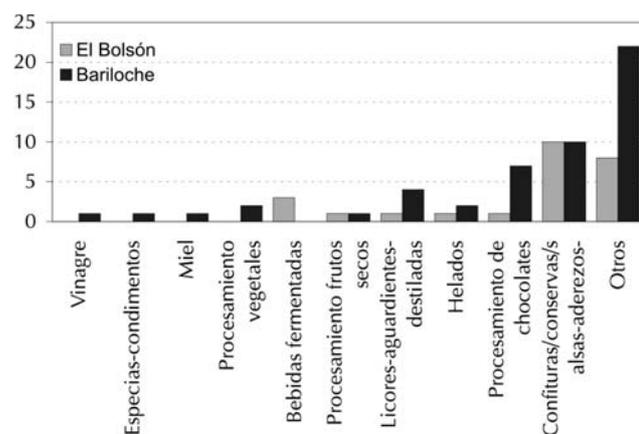
En el rubro "otros"³ se incluyen las siguientes actividades:

"Otros" establecimientos. 2003

Rubros	El Bolsón	Bariloche
Conservasy semiconservas productos de la pesca		3
Conservas y semiconservas productos cárnicos		1
Pastas / pan / pastelería	3	6
Encurtidos		1
Productos lácteos	4	1
Alfajores	1	2
Depósitos / supermercados		4
Bebidas hídricas / hielo		4

El siguiente gráfico representa la cantidad de establecimientos del Departamento Bariloche por rubros afines agrupados.

Cantidad de establecimientos agroindustriales. Rubros Agrupados. Departamento Bariloche 2003.



Fuente: Salud Ambiental. Bariloche. 2003. Elaboración: M. Madariaga.

Según la Unidad Regional de Epidemiología y Salud Ambiental en San Carlos de Bariloche se registran 38 establecimientos agroindustriales donde, en dos de los casos, cuentan con dos RNE (Registro Nacional de Establecimientos). Esto indica que cada uno de estos establecimientos cuenta con dos marcas registradas para sus productos.

Frutas utilizadas y productos elaborados en los establecimientos de San Carlos de Bariloche

Las frutas que se industrializan en Bariloche son variadas. Se registran 19 frutas distintas y algunas combinaciones entre ellas, incluyendo lo que se denomina "surtido de fruta fina".

Considerando los 38 establecimientos de Bariloche que al 2003 contaban con RNE y a partir del análisis del RNPA (Registro Nacional de Productos Alimenticios) es que se observa que:

Según tipo de fruta:

Si se consideran a las frutas en orden de importancia, de acuerdo a la cantidad de productos elaborados que se obtienen a partir de las mismas, se encuentran en primer término la frambuesa y la frutilla (13 productos), cassis (11 productos), cereza y guinda (10 productos). Le siguen en importancia decreciente la boysenberry, parrilla, mosqueta, sauco y zarzamora.

Según tipo de producto:

Considerando la denominación con que se registraron los productos (RNPA), se destacan los dulces y confituras que emplean como materia prima a 17 frutas distintas. Conservas y mermeladas se elaboran a partir de 12 y 11 frutas respectivamente. Empleando 10 frutas distintas se elaboran licores y pulpa. Jarabe, jalea y fruta congelada tienen menor representación.

Además de éstas se industrializan otras

frutas procedentes del valle del Río Negro. Algunas de ellas son la ciruela, manzana, durazno, pera, mora, e inclusive frutilla.

Las dulcerías en San Carlos de Bariloche. Caracterización y destino de la producción.

Los establecimientos agroindustriales de mayor envergadura se caracterizan por estar organizados jurídicamente como Sociedades. Su composición varía entre 1 y 3 socios (Encuestas 2004; CREAM, 1997⁴). Sin embargo se trata de empresas familiares por cuanto sus propios miembros toman las decisiones y domina la mano de familiar (desde 2 hasta 4 integrantes, en algunos casos sin salario fijo). A pesar de ello en algunos casos cuentan con 1 o 2 asalariados permanentes.

En general la producción se orienta fundamentalmente a la venta minorista para consumo familiar, pastelería y repostería, hotelería y gastronomía en sus comercios habilitados al público. Sólo uno de estos establecimientos aplica sus productos a chocolatería o bombonería y catering (aviones y micros). Además del local propio, la mayor parte de las fábricas comercializan sus productos en supermercados y restaurantes o por medio de distribuidoras. Parte de la producción es absorbida por el turismo y el resto se canaliza hacia Capital y Gran Buenos Aires. Todos los establecimientos grandes participan en ferias y en casos aislados en ronda de negocios. Sólo un establecimiento exporta pequeños volúmenes hacia el mercado externo (Brasil). En general la exportación se ve dificultada por la incapacidad de mantener la calidad en grandes volúmenes.

El volumen de venta mensual de dulces regionales en Bariloche ocupa el 66% del sector, mientras que el 80% de los establecimientos (supermercados, minimercados,

distribuidoras, almacenes, casas de productos regionales) comercializa dulces de la Región Andina. Esto se explica por la demanda de los turistas, la búsqueda de productos naturales y sanos; en menor medida se debe a la política de la empresa de comercializar productos regionales y a la buena venta.

Un estudio muestral en hoteles, confiterías y panaderías de Bariloche revela que alto predominio de ofertas de firmas de la zona (74%), ocupando 4 fábricas locales un lugar destacado. Entre las razones de esta orientación se mencionan: el propio hecho de ofrecer productos regionales, el precio, por ser mejores y sin conservantes, variedad y sabores y por ser más ricos.

Considerando las 12 marcas procedentes de Bariloche y la Comarca Andina que se comercializan en el ámbito nacional se destacan 3 dulcerías barilochenses. Sus productos se ofrecen en el 40% los establecimientos encuestados.

Coincidentemente son los productos de estas 3 dulcerías los que más se venden. Los sabores más demandados son fresa, mosqueta, frutilla, sauco y boisenberry. El único sabor regional que no producen las marcas nacionales e importadas es la mosqueta. Este representa un nicho para explotar considerando su asociación con la región.

La oferta de dulces de la Región Andina en la ciudad de Buenos Aires se destaca por el precio más elevado, mayor variedad de frutas, productos orgánicos y menor oferta de dietéticos. Para poder competir con los productos nacionales deberán además mejorar su presentación de modo que se evidencie la calidad de la oferta y enfatice su origen, ya que se ofrecen dulces de frutas finas importados con excelente packaging y que antes del 2002 presentaban precios similares. Por otro lado el segmento consumidor de nivel medio, medio-alto prefiere los productos dietéticos y sabores no característicos de la Región Andina. ■



¹ Murray, Warwick. 1999. *La globalización de la fruta, los cambios locales y el desigual desarrollo rural en América Latina: un análisis crítico del complejo de exportación de fruta chilena*. EURE. Santiago de Chile. Vol. 25, n° 75, pág. 77-102.

- Gutman, Graciela; Gorenstein, Silvia. 2003. *Territorio y sistemas agroalimentarios. Enfoques conceptuales y dinámicas recientes en la Argentina*. *Desarrollo Económico - Revista de Ciencias Sociales* – IDES. Buenos Aires. Vol. 42, N° 168, enero-marzo 2003. Pág. 563-587.

- Whatmore, S. 1995. *From Farming to Agribusiness: the Global Agro-food System*. En Johnson, R.; Taylor, P.; Watts, M. (eds.). 1995. *Geographies of Global Change*. Blackwell, London.

- Preiss, Osvaldo. 2004. *Caracterización de los agentes económicos en la cadena frutícola de manzanas y peras en Río Negro y Neuquén*. En *Crianceros y chacareros en la Patagonia*. Bendini y Alemany (Coord.). Cuaderno GESA 5. La Colmena. Buenos Aires. Pág. 123 –132.

² Dirección de Salud Ambiental de Río Negro. *Unidad Regional de Epidemiología y Salud Ambiental-Bariloche*. 2003. *Listado de Establecimientos R.N.E. (Registro Nacional de Establecimientos)*.

³ Algunos de ellos fueron agrupados a los fines prácticos.

⁴ CREAR. 1997. *Investigación de mercado. Producción de dulces regionales de la región Andina*. *Información Básica – Comercio Regional y Exterior de la Agroindustria Rionegrina – Ministerio de Economía de la Provincia de Río Negro*. Bariloche. 55 pág.