**CARACTERIZACION Y DIAGNOSTICO DE SECTORES TRADICIONALES**

**Elaborado por la Subsecretaría de Industria y Tecnología del MAT**

**Junio 2013**

1. **CIRUELA**

Antecedentes

La Fundación Instituto de Desarrollo Rural viene realizando acciones para el sector de ciruela deshidratada desde hace más de diez años, con los aportes de todas las instituciones y actores del sector público y privado. Se ha trabajado en:

* **Generación de información para el sector ciruela deshidratada:** cálculo de costos para diferentes modelos productivos ciruela para industria, costos de deshidratado, pronóstico de cosecha, fenología, relevamientos y censos frutícolas, elaboración de estudios sectoriales.
* **Participación de organización del sector:** organización de congresos y misiones técnicas, participación en la elaboración de planes estratégicos provinciales y nacionales, participación del cluster de Ciruela deshidratada de Mendoza Productiva.
* **Capacitaciones:** a través de los cursos de capacitación del Plan Más y Mejor Trabajo, en convenio con el Ministerio de trabajo de la Nación. Se han desarrollado cursos en temáticas diversas relacionadas con el sector como encargado de cosecha, cosechador, control de calidad, mantenimiento de maquinarias agrícolas, tractorista, podador, encargado de riego, manejo de agroquímicos, operario de autoelevador, mantenimiento de instalaciones frigoríficas, encargado de galpón, etc.
* **Proyecto ARAI - PITEC:** Los fundamentos de los proyectos están apoyados en tres pilares que forman los cimientos para su ejecución. Estos son Encadenamiento Productivo, Apoyo al Desarrollo del Aglomerado Productivo y Rentabilidad. Actualmente en ejecución que contempla financiación de proyectos concretos y la creación de Centros de Innovación Tecnológica. Dichos centros en los oasis Centro y Sur servirán para acercar los servicios demandados por el sector productivo e industrial.

Características y problemática del sector

El sector de ciruelas para industria o desecadas, tiene en Mendoza, una gran importancia, por cuanto comprende más de 4.000 productores primarios, con 18.280,9 hectáreas, siendo la casi totalidad de la ciruela para industria del país.

La producción de ciruela para industria en Mendoza está concentrada en propiedades que van desde 1 a 10 hectáreas, llegando a un 95% de la superficie, donde más de la mitad de ellas poseen superficie menor a las 5 Hectáreas.

Argentina, luego de Francia, EEUU y Chile es un importante productor de ciruelas para industria, con la especial característica de no tener consumo interno, por lo que el producto se exporta en su casi totalidad.

Hacia fines de 2001 el sector se encontraba en una fuerte crisis, ya que el consumo interno es muy bajo, y la posibilidad de exportar en un contexto de dólar planchado era escasa. Este panorama cambió drásticamente a partir de 2002, momento en el que se dio un fuerte impulso a la plantación de ciruelas para industria y a la instalación de secaderos, a partir de una relación peso-dólar que hacía muy atractivo este cultivo.

En los años siguientes a 2005, la entrada en producción de una gran superficie nueva (no solo Argentina, sino también Chilena), sumada a problemas de pérdida de competitividad por problemas climáticos y barreras arancelarias dificultó las exportaciones argentinas de ciruela para industria y disminuyeron los precios de este comodities. Finalmente la crisis financiera internacional de 2008/09 terminó de complicar la realidad de un sector abrumado por costos en alza (fundamentalmente mano de obra) y precios en baja.

Según datos proporcionados por la International Prune Association el mercado mundial de ciruelas secas ha alcanzado durante el periodo 2008-2010 una producción anual promedio de 257 mil toneladas, las cuales son provistas principalmente por el estado de California  en Estados Unidos, con una participación de 52,5%,  distribuyéndose el saldo entre Chile con un 20,6%,  Francia con un 14,4%, Argentina con un 10,5% y otros países productores el 2% restante. Se espera que la demanda mundial se mantenga estable y no supere las 270.00 toneladas anuales.

El producto se transa en cajas de cartón corrugado de 10 ó 20 Kg de peso neto, pre envasando el producto en bolsas de polietileno / polipropileno de alta densidad (50 micrones), las cuales pueden subdividir el peso de la caja en 1, 2 ó 4 bolsas. Alternativamente, el producto puede ser transado en sacos de polietileno de 50 Kg, sin caja. Normalmente la primera presentación se utiliza para la ciruela descarozada y tiernizada y la segunda presentación es para la ciruela con carozo.

Aproximadamente el 78% de la producción de ciruela se procesa en el oasis Sur, siendo San Rafael el más importante. El 71% del volumen en fresco procesado en la zona Sur es transformado por secaderos que abarcan todas las etapas hasta la exportación.

El total de secaderos en la Provincia es de 498, (410 en el Sur, 88 en el resto de Mendoza), con una capacidad de acumulación de ciruela fresca de más de 150.000 toneladas.

De este total de secaderos el 62,7% trabaja con secado en hornos y el 37,3% con secado al sol en tendederos. Los secaderos que poseen hornos son 109 y los que poseen quemadores son 271.

Los departamentos que concentran más secaderos son San Rafael con el 63,9% (297 establecimientos), sigue General Alvear con 113 (18,9%). Esos departamentos poseen, también, el mayor volumen de frutas procesadas. El 17,2% de los secaderos relevados están distribuidos en el resto de la provincia.

A esos secaderos preexistentes, hay que sumarles las “**paseras**” cuya construcción subsidió el Gobierno de la Provincia en el año 2009. Si bien son unidades muy pequeñas, que en volumen secaron menos del 10% del que procesaron los establecimientos ya instalados (10.156 toneladas contra 122.49) son 1.030 productores de menos de 5 hectáreas (y sus familias) los beneficiados con la ayuda estatal.

Población objetivo

A través del programa se espera apoyar de manera directa a aproximadamente 105 productores principalmente de oasis sur de la provincia.

1. **PERA Y MANZA**

Antecedentes

La Fundación Instituto de Desarrollo Rural viene realizando acciones para el sector frutas de pepitas y carozo desde hace más de diez años, con los aportes de todas las instituciones y actores del sector público y privado. Se ha trabajado en:

* **Generación de información para el sector frutícola:** publicación de informes económicos, cálculo de costos para diferentes modelos productivos de frutales, pronóstico de cosecha de frutales, fenología de frutales, relevamientos y censos frutícolas, elaboración de estudios sectoriales.
* **Participación de organización del sector:** organización de congresos y misiones técnicas, participación en la elaboración de planes estratégicos provinciales y nacionales.
* **Capacitaciones:** a través de los cursos de capacitación del Plan Más y Mejor Trabajo, en convenio con el Ministerio de trabajo de la Nación. Se han desarrollado cursos en temáticas diversas relacionadas con el sector como encargado de cosecha, cosechador, control de calidad, mantenimiento de maquinarias agrícolas, tractorista, podador, encargado de riego, manejo de agroquímicos, operario de autoelevador, mantenimiento de instalaciones frigoríficas, encargado de galpón, etc.
* Proyecto de Fortalecimiento de la Cadena Frutícola de Mendoza – **Microfábricas**: actualmente en ejecución con el objeto de de mejorar la rentabilidad de los pequeños productores a través de la instalación de plantas comunitarias de procesamiento de
* productos primarios, con el objeto de agregar valor a la producción.

Características y problemática del sector

Uno de los problemas que cíclicamente presenta la producción de frutas mendocinas es la incidencia de accidentes climáticos como heladas y granizo, que además de la disminución de la productividad provoca diversos daños tales como: rotura de yemas y brindillas, caída y pérdida de fruto, golpe en frutos y pérdida de calidad en los mismos.

Como consecuencia la fruta pierde calidad, no pudiéndose destinar a los destinos de mayor valor como es el de mercado en fresco o elaboración de conservas, por ello deben destinarse al mercado de los productos procesados tales como pulpa, jugos y concentrados.

Aquellos productores de fruta que se ven afectados por inclemencias climáticas, no tiene más posibilidades que entregar su fruta a plantas de concentrado de pulpa de fruta, y están sujetos a una demanda restringida en pocos demandantes, con un producto perecedero que no permite negociar en igualdad de condiciones y obteniendo un pago exiguo por su producción.

Los productos más demandados son las Pulpas Concentradas de Durazno, Damasco, Ciruela, Manzana y Pera. Dentro de estos productos el más importante es la pulpa de Durazno y todas las pulperas pretenden temporada tras temporada estirar lo más posible el periodo de recepción y procesamiento de esta fruta. Lo anterior responde a que es el producto con mayor demanda por parte de clientes externos.

El proceso de elaboración de pulpas concentradas es un proceso continuo que demanda la máxima confiabilidad de la maquinaria involucrada y el constante aprovisionamiento de materias primas, todo lo anterior tendiente a mantener elevados los rendimientos industriales y un nivel aceptable de costos.

En el caso de Mendoza la elaboración de pulpas comienza generalmente alrededor del 10 de Diciembre con pulpas de damascos, los primeros días de Enero comienza la elaboración de pulpas duraznos que se extienden hasta fines de Febrero principios de Marzo dependiendo de la disponibilidad de materia prima. En Marzo y dependiendo de la empresa se comienza generalmente con pulpas de pera que puede extenderse hasta principios de Abril y generalmente se concluye la producción con elaboración de pulpas de manzanas.

Este esquema permitiría ingresar al sistema a pequeños productores con diferentes cultivos de frutales, entregando su producción en forma escalonada a lo largo de la temporada.

El proyecto también puede plantear las opciones de obtener derivados de Peras y Manzanas.

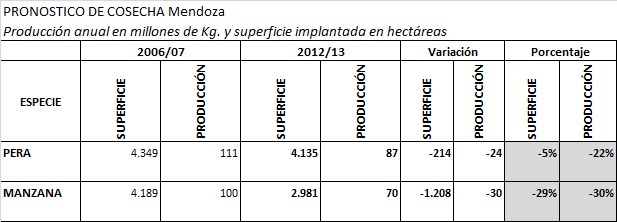
El proyecto contempla 4 rubros: Estudio de Mercado, tecnología de procesamiento, agregado de valor comercial e infraestructura general.

La **tecnología de procesamiento** se incorporará maquinarias para el Deshidratado de fruta. También se incluye instalaciones de servicios, caldera, refrigeración industrial e instalaciones especiales para el almacenaje de producto terminado.

En el rubro **agregado de valor comercial** se instalará una planta completa de fraccionamiento de fruta deshidratada.

La **infraestructura general** contempla obras civiles e instalaciones. Se proyecta trabajar en algún predio con instalaciones existentes, de manera que la inversión será principalmente refacción y adecuación al tipo de producción.

La producción de Peras y Manzanas ha sufrido en los últimos años una importante caída, respecto de 2006, la Pera sufrió una caída del 22%, mientras que la producción de manzanas sufrió una caída del 30%.



Casi el 90% de las propiedades poseen mano de obra familiar, y al decaer la rentabilidad de estos frutales, arrastran a la familia productora.

Aquellos productores de fruta que se ven afectados por inclemencias climáticas, no tiene más posibilidades que entregar su fruta a plantas de concentrado de pulpa de fruta, y están sujetos a una demanda restringida en pocos demandantes, con un producto perecedero que no permite negociar en igualdad de condiciones y obteniendo un pago exiguo por su producción.

Población objetivo

A través del programa se espera alcancar a 154 productores.

1. **UVA PARA MOSTO**

Antecedentes

La Fundación Instituto de Desarrollo Rural viene realizando acciones para el sector vitivinícola desde hace más de diez años, con los aportes de todas las instituciones y actores del sector público y privado. Se ha trabajado en:

* **Generación de información para el sector vitivinícola**: publicación de informes económicos vitivinícolas, cálculo de costos para diferentes modelos productivos de uva, red de datos vitivinícolas, relevamientos del sector industrial, caracterización de la producción (pronóstico de cosecha y calidad).
* **Trabajos especiales:** participación en la generación de un mapa de turismo del vino en la Provincia de Mendoza, mediante convenio BID- FOMIN- COVIAR, Mapa productivo de la Provincia de Mendoza, con digitalización de cuarteles de vid en convenio con el Instituto Nacional de Vitivinicultura, financiado por el Consejo Federal de inversiones.
* **Capacitaciones:** a través de los cursos de capacitación del Plan Más y Mejor Trabajo, en convenio con el Ministerio de trabajo de la Nación. Se han desarrollado cursos en temáticas diversas relacionadas con el sector como Elaboración de vino casero y destilados, operario de bodega, encargado de cosecha, cosechador, control de calidad, mantenimiento de maquinarias agrícolas, tractorista, podador, encargado de riego, manejo de agroquímicos, etc.
* El Programa Centros de **Maquinaria Agrícola Comunitaria** tiene por objetivo la mejora en el manejo de cultivos y obtención de rendimientos de pequeños productores vitícolas. Para ello cuenta con tres componentes de trabajo, la Capacitación, la Asistencia Técnica y la conformación de Centros de Maquinaria Vitícola Comunitaria. Desde principios del año 2.011, personal de la Dirección de Agricultura Familiar de Mendoza y de la Subsecretaría de Agricultura Familiar de la Nación, comenzaron a establecer metodologías de trabajo asociativas con grupos de pequeños productores vitícolas, que no sumaran más de 30 ha aproximadas de cultivo conjunto y que se encontraran en un radio de 5 km entre sí, dentro de los cuatro oasis productivos de la Provincia.

Características y problemática del sector

La Provincia de Mendoza cuenta con 144.468 hectáreas cultivadas con vid con destino a vinificar, de las cuales el 44 % se encuentran localizadas en la Zona Este, que incluye los departamentos San Martín, Rivadavia, Junín, Santa Rosa y La Paz. La mayor parte de estas uvas son las denominadas “uvas mezcla o criollas”, que poseen baja calidad enológica para elaboración de vinos, pero un alto tenor azucarino que las convierten en ideales para la elaboración de mostos o jugos de uva.

La presencia de óptimas características agroecológicas para la producción primaria asegura la disponibilidad de materia prima para la producción de estos jugos. Los productos obtenidos son reconocidos mundialmente por sus atributos de calidad, como color, sabor, proporción de pulpa y relación sólidos solubles/acidez, al tiempo que es posible diferenciar el producto local frente a sus competidores externos.

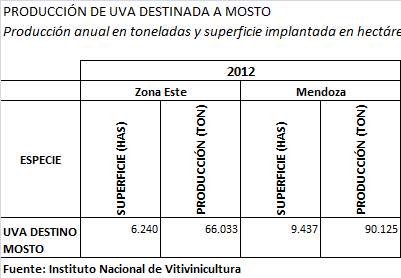
En la serie de datos 2002-2012 de cosecha vitícola, en el año 2007 alcanzó un pico máximo de más de 25 millones de quintales, luego se produce un quiebre de la tendencia creciente de los quintales cosechados. En el 2009, se cosecharon aproximadamente 20 millones de quintales siendo el menor nivel desde el año 2002.

La problemática de los productores de este tipo de materia prima, está centrada en el bajo precio de venta de la uva y la falta de poder de negociación, al tener que vender la uva en fresco en el momento que la cosechan. Por ello un proyecto de elaboración de mosto, en un principio sulfitado y en una segunda etapa mosto concentrado.

El mosto sulfitado es un commoditie que se mueve en un mercado transparente con condiciones de mercado pre establecidas, que le permite al productor contar con una seguridad tanto en la ubicación del producto en el momento oportuno cuando el precio es más conveniente, como la seguridad en el cobro.

En cuanto al mosto concentrado, su principal mercado es el externo. Al ser un mercado de commodities, cuenta con la capacidad de absorción de productos, y la variable principal de ajuste es el precio obtenido por el producto.

Las exportaciones de mostos concentrados presentaron desde el año 2001 una importante tendencia creciente tanto en volumen como en valor, hasta el año 2008 inclusive, cuando las salidas de este producto alcanzaron a superar las 191 mil toneladas y los 220 millones de dólares.

****

Con el objetivo de fortalecer a los pequeños productores vitivinícolas, el Ministerio de Agroindustria y Tecnología cuenta con una herramienta financiera para la elaboración y compra de uva para la elaboración de mosto.

Este año, como desde el 2008, el Fondo para la Transformación y el Crecimiento de Mendoza, a través de Mendoza Fiduciaria, dio inicio al operativo de compra de Mosto 2013, con el llamado a inscripción de todas las bodegas de la provincia interesadas en participar este año.

Todos los años se realiza la convocatoria para los establecimientos vitivinícolas que participan de la operatoria, estos establecimientos pueden acceder a créditos a tasa 0% para mosto y de 9,425% (50% de la TNA del BNA) para vino tinto o varietales.

Estos créditos se administran a través de un fideicomiso de Mendoza Fiduciaria, como lo ha realizado desde el 2008.

Población objetivo

A través del programa se espera alcancar a 225 productores.