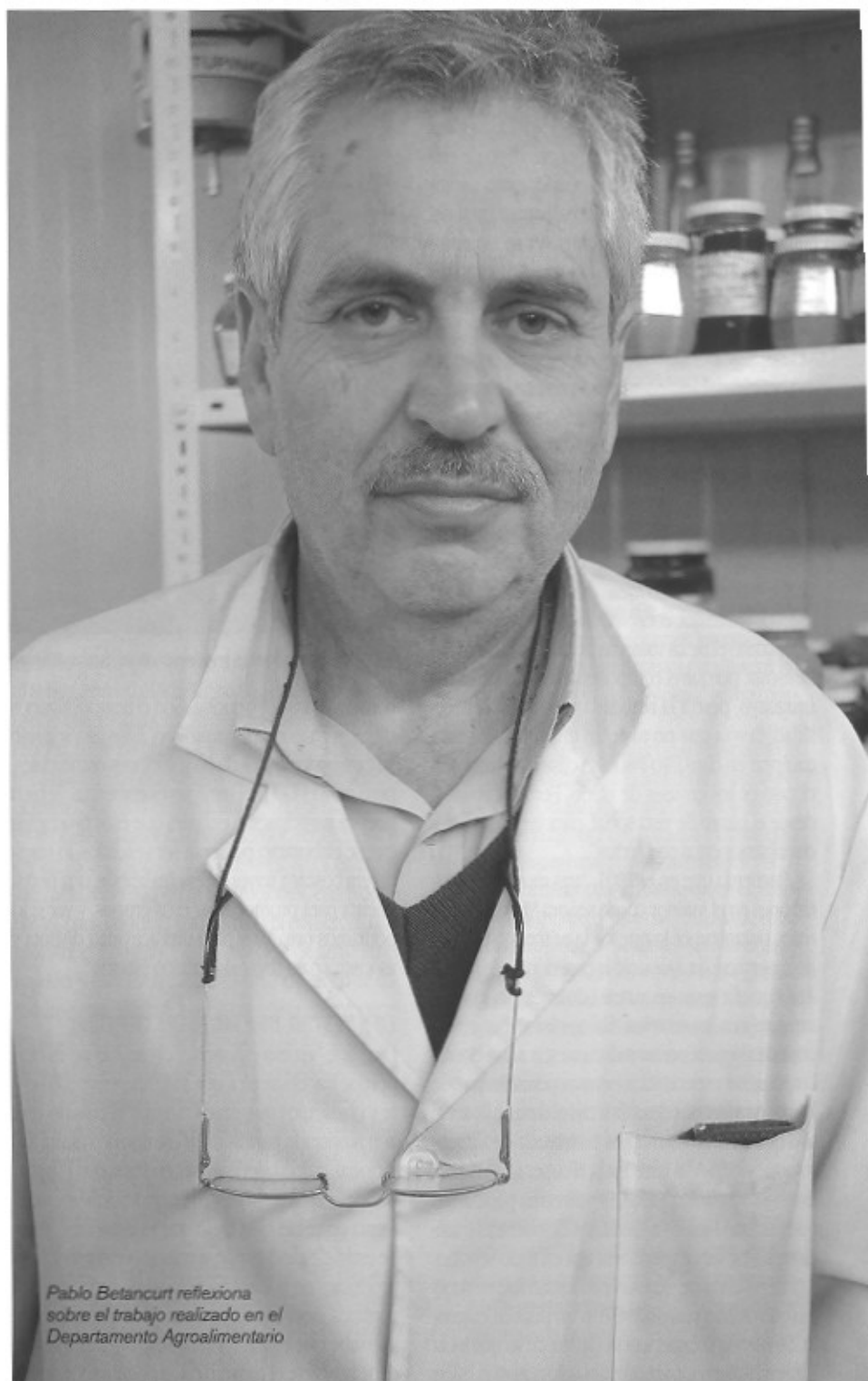


# Para lograr éxito se debe trabajar a nivel de las **CADENAS PRODUCTIVAS**

El ingeniero Pablo Betancurt, especialista en desarrollo local, es el jefe del Departamento Agroalimentario del LATU. Recuerda que la dependencia en principio se llamaba de Frutas y Hortalizas, porque era de lo que se ocupaba entonces. En su labor luego se le adicionaron temas vinculados con los cereales. Surgió alrededor del año 1975, a instancias de un convenio de cooperación firmado por el LATU con la entonces República Federal de Alemania, por el que se donó una planta piloto de frutas y hortalizas, con el objetivo de acompañar el proceso de desarrollo de la industria conservera nacional.

**D**ice que entonces había muchas industrias en el sector, pero dedicadas básicamente al mercado interno. "Algunas sí se encaminaban a la exportación, pero de forma esporádica y como vendedores de productos intermedios, exportando pulpas de fruta -básicamente membrillos- a Brasil y Argentina a través de los protocolos vigentes -el Pec y el Cauce-. Con la llegada del Mercosur y el ingreso de productos masivos, mucha de nuestra industria no estaba en condiciones de asumir el riesgo de esa competencia, y fue así que quebraron muchas empresas. Con las otras quizá no se trabajó en busca de mercados, lo que tampoco era fácil, porque había problemas como el alto costo de los envases. Tampoco había una dinámica del sector productivo primario que estuviera desarrollada y mantuviera una buena articulación con el sector industrial".

Pero en los últimos tiempos "se está generando -en el caso de algunos productos como el tomate- una línea que tiende a un acercamiento mayor entre la industria y la producción de materia prima.



*Pablo Betancurt reflexiona sobre el trabajo realizado en el Departamento Agroalimentario*

Es condición clave para el desarrollo industrial, que la producción se conciba como una cadena. En el caso uruguayo es difícil porque es un sector pequeño, familiar, con poca inversión. Es la realidad en la horticultura, y parcialmente también en la fruticultura. En esta última, la mayor parte del destino de la producción ha sido el de exportaciones de frutas *en fresco* más que la de frutas procesadas. Aquí también influye el costo de los envases”.

## UN DESARROLLO CREATIVO EN MATERIA DE ALIMENTOS

Para Betancurt, “tras ese punto de inflexión en el sector, nos dedicamos a atender otro tipo de emprendimientos. Cambiando la óptica, empezamos así a capacitar gente del medio urbano y rural del interior, en la elaboración de conserva de alimentos a pequeña escala, buscando desarrollarlos a través de emprendimientos que surgían en un perfil de tipo artesanal que pudiera calificar por calidad a nivel de mercado. Durante años buscamos proyectar esa actividad, hicimos muchas capacitaciones, con enfoque de género, atendiendo la demanda de grupos fundamentalmente constituidos por mujeres que salían para defender las familias y tratar de generar ingresos que mejoraran su vida y retener a sus hijos o financiarle sus estudios. Capacitamos grupos, algunos de los cuales consiguieron formalizarse -y otros no- con algún éxito comercial. Hubo algunos temas que conspiraron contra la consolidación, como el de las materias primas o una realidad de escala, porque el componente individualista del uruguayo, pese a la realidad que oponía la necesidad, llevó a que no tuvieran una estrategia para comprar en conjunto insumos costosos, como era el caso de los envases de vidrio. Pero apostamos, desde el punto de vista social, para ver cómo solucionábamos estos problemas”.

Recuerda que en el 2001, “tras muchas capacitaciones en el interior con la señora Mercedes Menafrá, organizamos lo que fue la primera expresión de la mesa criolla, que unió la experiencia de *Hecho Acá* que ella tenía en materia de artesanía, con las *artesanías alimentarias*. Ahí nos lanzamos en experiencias que repetimos durante seis años, donde las primeras experiencias exitosas permitieron que los montevideanos descubrieran el desarrollo creativo que había en el interior en materia de alimentos, que significaba también la recuperación de esa *memoria perdida* ya que se ofrecían productos que estaban ligados a cien años de nuestras tradiciones. Fue una experiencia rica en todo sentido, y para muchos de quienes producían fue *en serio* porque debían enfrentarse con un público exigente. Se hizo una experiencia valiosa de lo que es la comercialización, para quienes solo tenían el buen



*Nuevas experiencias y nuevas propuestas marcan la ruta del LATU*

conocimiento de su cocina. Con el tiempo, algunos de estos grupos se formalizaron. Ellos han seguido su camino, en busca de las soluciones comerciales, pero para el LATU el tema no es comercial. Si bien nuestra participación era para que esos productos que se elaboraran pudieran ser vendidos, lo nuestro era buscar a través de esa realización una herramienta para promocionar esos grupos, y ver si lo podíamos organizar para una actividad distinta y asociativa para llegar al mercado externo”.

## LO NUESTRO, UNA MUESTRA ESPECIAL

Dice que “en eso estamos, y el camino no es fácil porque hay obstáculos que son inherentes a la gente y obstáculos que muestran que el país no está aún preparado para asimilar ese tipo de cultura tradicional, como puede existir en Francia o España, donde la característica de la elaboración artesanal forma parte también de lo que es el turismo, donde están desde el jamón serrano al vino y todos los productos de la dieta tradicional de cada región y comarca. Aquí esa cultura recién se está creando, y se sabe que con el turismo solo no alcanza, que debe buscarse el turismo hacia adentro, y nuestra

idea es vincular a los lugares donde se elaboran estos alimentos con las estancias turísticas, para mostrar esa cultura e identidad culinaria que no es absolutamente nuestra, ya que mucha de ella vino de Europa, y luego se fue reelaborando en el país”.

Dentro de esas líneas, el ingeniero Pablo Betancurt dice que “estamos desarrollando una experiencia *-Lo Nuestro-* que se cumple ahora en noviembre, donde no solo tomamos los temas vinculados con lo alimentario, sino también todas las artesanías que de alguna forma identifican al medio rural. Se trata de un evento con participación de la intendencia, del ministerio de Turismo, y de algunas otras entidades, que tiene por fin el mostrar esa cultura local, tanto gastronómica como artesanal en general. Esa es una línea de trabajo, en la cual estamos apoyando el desarrollo de calidad y el control tecnológico, a fin de que estos grupos puedan insertarse comercialmente en el mercado. Pero aquí hay elementos, como lo decíamos, que no dependen solamente de nosotros, vinculados con la gestión empresarial, inherentes al grupo o al espíritu emprendedor sobre el que no se puede actuar”.

## ASPECTOS DE LOS DESARROLLOS LOCALES

También trabajan con intendencias en el desarrollo a nivel departamental, cooperando con el aporte de tecnología a partir de la capacidad instalada que tiene el LATU, para desenvolvimientos que se plantean a nivel de comunas en los que pueden tener un punto de apoyo. "Trabajamos en este sentido en varios rubros, ya sea en labores en cueros, ya ayudando a *pymes* locales, o cooperando con gobiernos departamentales integrando mesas de desarrollo, o buscando líneas de financiamiento para proyectos, o desarrollando algunas estrategias que se plantearon oportunamente y que no pudieron fructificar. Además con la creación de un sello departamental para que la gente que produce o que trabaja en servicios, pueda junto con la intendencia correspondiente, mostrar que se ajusta a determinados cánones y principios. Todo esto retoma lo que se está impulsando en muchas partes del mundo, que aborda el tema de las autonomías locales, no en el sentido político, sino en el de aprovechar al máximo todos los recursos que tienen, a fin de potencializarlos y darles una autonomía de desempeño y desarrollo. A esa línea la llamamos de desarrollo local".

Atienden otra serie de trabajos, entre los que cabe mencionar "el que encaramos con tejedoras locales en Rocha, un programa en que colabora ART -Apoyo Redes Territoriales- que es un programa de Naciones Unidas para el desarrollo, donde se colaborará en el área de diseño. Por otra parte, haremos un proyecto conjunto a nivel de Mercosur con entidades de Argentina y Paraguay, para transferir una metodología de cadena de valor, que es tratar los distintos puntos o eslabones de una producción -ya sean en materia de conservas, de miel o de quesos- partiendo de su origen hasta que se terminan de elaborar los productos, viendo en esos procesos cuáles son los puntos, a fin de elaborar una base de trabajo para que ese proceso sea diferenciado y tenga un valor comercial".

En el Departamento Agroalimentario se trabajó años en el desarrollo de productos. "Es una línea fuerte que hemos atendido, sobre la base de los productos tradicionales desde el punto de vista comercial, a fin de que puedan ser consumidos por diabéticos. Así desarrollamos dulces para diabéticos y también para celíacos, y trabajamos en aquellos alimentos con *propiedades especiales*. Estamos realizando estudios sobre el arándano, un cultivo de gran impulso reciente, para ver qué propiedades encontramos, y vemos cómo los procesos de elaboración pueden llegar a afectar. Dentro de esa misma línea, en conjunto con la Facultad de Agronomía, el INIA y la Facultad de Química, estamos estudiando el aprovechamiento agroindustrial del

butá. Es una actividad coordinada, donde Agronomía quiere ver cómo se puede recuperar el palmar, Química estudia los principios especiales que puede tener el butá, y el LATU aportará cuáles son los procesos y los productos que se pueden obtener".

Todo esto en materia de desarrollo de productos, "donde tenemos una línea para atender la demanda, o anticiparnos a ella, formulando productos que pueden tener características especiales. También en estas líneas estamos buscando con las frutas secas un desarrollo de confitados dietéticos. Desarrollamos además líneas de alfajores para celíacos".

## LA IMPORTANCIA DE LAS CADENAS

Afirma que desde hace años "el Estado y la gente parecen haberse dado cuenta de que si no trabajamos a nivel de cadenas productivas, y en todos sus eslabones, no se logran realmente resultados beneficiosos. No se puede trabajar con los productores de equis cultivo, y hacerlo por otro lado con quienes lo industrializan. Es necesario juntarlos para discutir qué puntos comunes hay, y cómo puede armarse algo mejor. Personalmente estoy participando en la mesa del trigo que abarca a todos los eslabones de esa compleja cadena, y además de tratarse problemas coyunturales, se ha desarrollado una estrategia de proyectos en los que se analizan las circunstancias que pueden estar afectando a sus múltiples eslabones. Se forman grupos de trabajo, que producen proyectos que buscan la solución a las dificultades planteadas. Lo mismo sucede con el arroz, aun cuando este sector está mucho más unido que el triguero, ya que hay una fuerte interacción entre las gremiales de los cultivadores y las gremiales de las empresas industriales. Este sector, orientado hacia la exportación, se ha transformado en modelo, ya que está consiguiendo rendimientos en Estados Unidos o aún mayores. Aquí estamos interactuando con otras instituciones, entre otras cosas, para impulsar una estrategia comercial que muestre el Uruguay y la producción de arroz en el mundo, y para ello realizamos un monitoreo de cómo impacta este cultivo en las regiones arroceras en el ambiente. Se interactúa con las otras entidades, y al final se logrará una serie de documentos que mostrarán al mundo que aquí este cultivo se maneja de determinada manera, con prácticas que no atentan contra la calidad del medioambiente ni contra la inocuidad del grano. Esto en momentos donde la inocuidad se exige cada vez más en el mundo".

En este tipo de actividades, a través de las cadenas, se está trabajando en el caso del tomate, pero también en el de las manzanas, peras o duraznos, o con los cítricos y los arándanos. ■

## Tecnología de irradiación para nuestros productos

Desde hace cuatro años el LATU viene ejecutando el proyecto *Introducción de la tecnología de irradiación*, y un objetivo específico es disponer de un equipo irradiador para estas experiencias. Con ello se busca aumentar la calidad higiénica de las frutas y vegetales frescos, precortados o mínimamente preparados con destino al mercado regional o internacional. Se procuran resultados que sean base para productores y autoridades para lograr los objetivos planteados.

La competencia internacional exige constantemente la utilización de alternativas tecnológicas para enfrentar barreras sanitarias y fitosanitarias. En ese marco la industria alimentaria demanda una baja carga microbiana, no contener fumigantes ni otros químicos, optimizando la relación calidad-precio, bajo la necesidad de acceder a nuevos mercados y adaptarse a una competencia donde la innovación es clave del crecimiento. El sector agrícola, siendo el tercer rubro de exportación, vende al exterior el 80 por ciento de su producción. Otros importantes rubros alimenticios también deben optimizar resultados en cuanto a inocuidad. Esta demanda incluyó además a otros sectores.

Dice el ingeniero Betancurt que estamos en el umbral de instalar una planta de irradiación experimental, lo que finalmente este año se concretó con la compra de un equipo modular para trabajar experimentalmente. Se instalará en el LATU para desarrollar un sistema que es aceptado en el mundo, y venimos estudiando cómo aplicando irradiación podemos eliminar algunas plagas de los cítricos, que les impide el ingreso a mercados como el norteamericano, y de otros productos vegetales, como hemos mencionado. El equipo que estará instalado a principio del año entrante, consiste en un sistema de transporte de tipo contenedores -con 25 litros de capacidad- continuo que lleva el producto al interior de la cámara de irradiación y alrededor de la fuente de Co-60, sometiendo el material a tratar a diferentes dosis. Este equipo opera en forma continua las 24 horas del día, suspendiendo la operación solamente para realizar las actividades de mantenimiento preventivo programadas y recargas de Co-60.