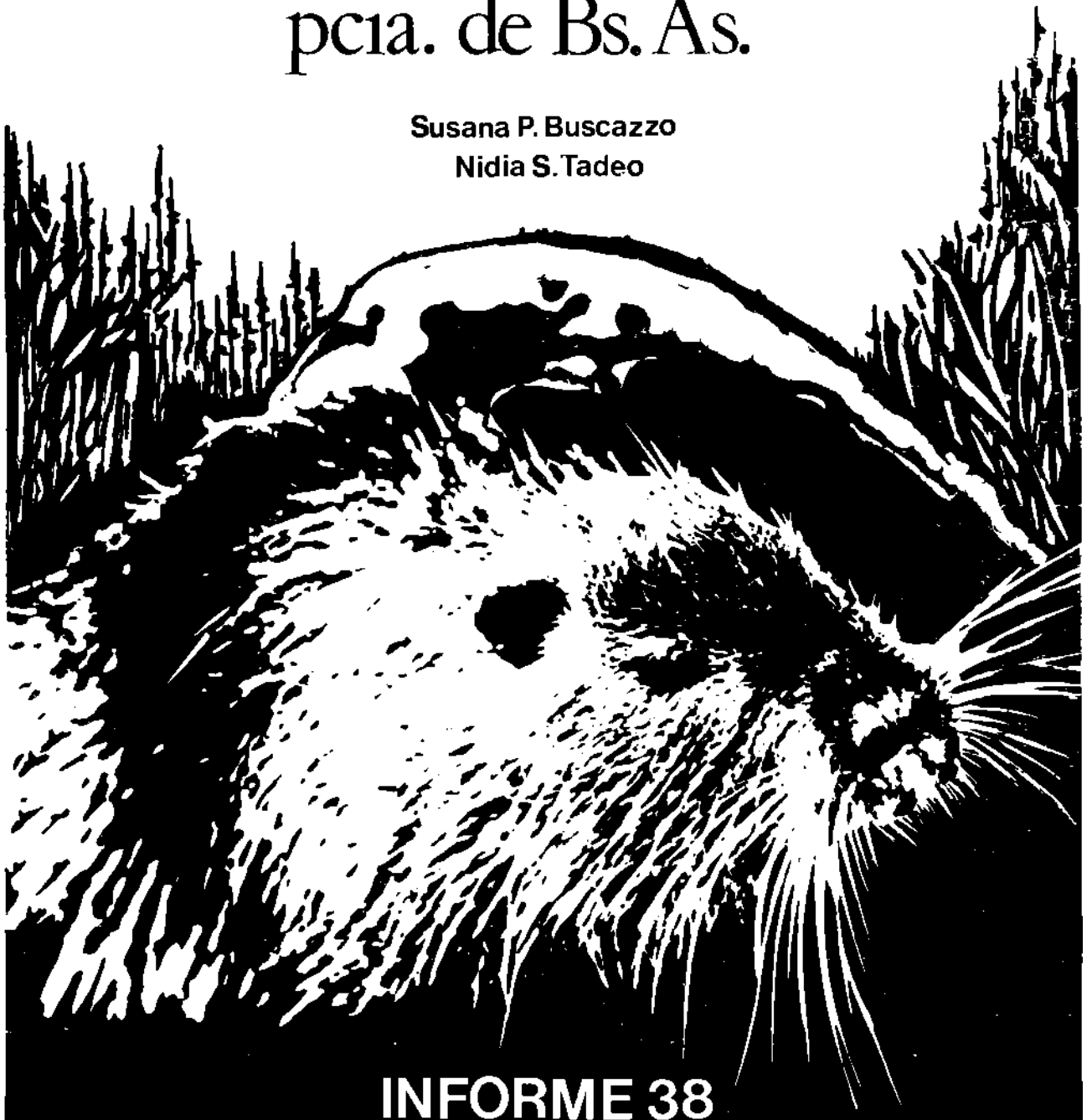


aprovechamiento
integral
del coipo, quiya o falsa nutria
en el partido de Gral. Lavalle
pcia. de Bs. As.

Susana P. Buscazzo
Nidia S. Tadeo



INFORME 38



provincia de buenos aires
comisión de
investigaciones científicas

**Programa Prioritario de Asesoramiento
a Municipalidades**

aprovechamiento
integral
del coipo, quiya o falsa nutria
en el partido de Gral. Lavalle
pcia. de Bs. As.

**Susana P. Buscazzo
Nidia S. Tadeo**

INFORME 38

LA PLATA, 1987



**provincia de buenos aires
comisión de
investigaciones científicas**
calle 526 entre 10 y 11- 1900 La Plata
teléfonos 43795- 217374- 49581

INDICE

INTRODUCCION

PRIMERA PARTE: EL COMERCIO DE PIELES.

I. Análisis de la producción de cueros de "nutria"

I.1. Cantidad producida. Confiabilidad de las estadísticas oficiales.

I.2. Variaciones de la oferta.

II. Sistema de comercialización de los cueros.

II.1. Eslabones de la cadena de comercialización.

III. Destino de la producción

III.1. El mercado interno.

III.2. El mercado externo.

III.2.1. Características del mercado externo.

III.2.2. Precios.

III.2.3. Cantidad y destino de las exportaciones.

III.2.4. Tipos de demanda.

IV. Industrialización.

IV.1. Cantidad y localización de curtiembres.

IV.2. Capacidad instalada y nivel de aprovechamiento.

IV.3. Insumos. Mano de obra.

IV.4. Calidad del producto.

SEGUNDA PARTE: PROCESAMIENTO DE LA CARNE

I. Posibilidad del aprovechamiento de la carne.

I.1. Condiciones sanitarias.

I.2. Volumen de carne desperdiciada anualmente en el área.

I.3. Alternativas de consumo.

I.3.1. Consumo humano.

I.3.2. Consumo animal.

I.3.3. Subproductos.

II. Receptividad en el mercado.

II.1. Mercado interno.

II.1.1. Carne de "nutria" para consumo humano.

II.1.2. Para consumo animal: harina de carne para alimentos balanceados.

II.2. Mercado externo.

II.2.1. Para consumo humano.

II.2.2. Harina de carne.

TERCERA PARTE: ANALISIS DE ALTERNATIVAS

Alternativa I

Implantación de un frigorífico

- 1.- Localización en el éjido de General Lavalle.
- 2.- Obtención de la materia prima.
- 3.- Capacidad operativa de la planta.
- 4.- Recepción de la materia prima.
- 5.- Productos a elaborar.
- 6.- Destino de los cueros.
- 7.- Estacionalidad de la producción.
- 8.- Destino de la carne.
- 9.- Inconvenientes previstos para el funcionamiento del sistema propuesto.

Alternativa II

Instalación de un frigorífico-curtiembre.

- 1.- Forma de operar de la planta.
- 2.- Ventajas comparativas con respecto al sistema vigente.
- 3.- Ventajas con respecto al frigorífico (alternativa I)
- 4.- Problemas previsibles.

5.- Viabilidad del proyecto.

Alternativa III

Instalación de una grasería y fábrica de harina de carne.

Propuestas

ANEXO I: CARACTERISTICAS POBLACIONALES

ANEXO II: LISTADO DE ENTIDADES OFICIALES Y PRIVADAS EN
CONDICIONES DE PROPORCIONAR INFORMACION



INTRODUCCION

La "nutria" (1) es originaria de Sudamérica y proliфера en ríos, bañados, lagunas, esteros. Su área de distribución en nuestro país es muy amplia, comprende las provincias de Formosa, Corrientes, Entre Ríos, Chaco, Buenos Aires, Santa Fé, Tucumán, Salta, Mendoza (subespecie Myocastor Coipus bonariensis, Comerson) así como Chubut y probablemente Santa Cruz (subespecie Myocastor coipus melanops. Osgood) (2).

El objetivo del presente trabajo consiste en estudiar el aprovechamiento integral de la "nutria" en el partido de General Lavalle. Para ello se ha analizado la viabilidad de la instalación, en la zona, de:

Alternativa 1: Implantación de un frigorífico.

Alternativa 2: Implantación de un frigorífico-curtiembre.

Alternativa 3: Instalación de una grasería y fábrica de harina de carne para alimentos balanceados.

Este estudio no contempla la evaluación del recurso natural, ni de sus fluctuaciones biológicas. Por las informaciones recogidas en los partidos de Gral. Lavalle y

(1) Utilizamos aquí el nombre vulgar "nutria" bajo el cual se denomina a la especie Myocastor coipus

(2) Massoia, E., 1976, Fauna de agua dulce de la República Argentina Mammalia, Vol. XLIV, Buenos Aires, p. 76

de Gral. Madariaga, así como en la bibliografía y en las entrevistas realizadas, se infiere que el recurso es abundante.

La consulta bibliográfica y estadística ha brindado muy poca información sobre el tema. Por ello fue necesario apoyar la investigación en entrevistas a personas vinculadas a distintos sectores de la producción, comercialización e industrialización de pieles de "nutria" y a funcionarios de Ministerios y Secretarías Nacionales y Provinciales.

Asimismo se requirió la colaboración de Cámaras de industriales y comerciantes y de organismos de investigación como el CITECA (1), CIDCA (2), CITEC (3), etc. El listado completo de entidades y personas consultados figura en el Anexo N° I.

Las modalidades de la caza de la "nutria" revisten particularidades muy arraigadas por la tradición. Es una actividad zafrera, que se prolonga aproximadamente durante unos cuatro meses al año, donde interviene el propietario de la estancia que autoriza a algunos de sus peones a "nutrear", alternando a veces con tareas propias del establecimiento.

(1) CITECA: Centro de Investigación y Tecnología de Carnes, dependiente del INTI: Instituto Nacional de Tecnología Industrial.

(2) CIDCA: Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de alimentos dependiente del CONICET (Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas) y de la Universidad de La Plata.

(3) CITEC: Centro de Investigación y Tecnología del Cuero, dependiente del INTI.

PRIMERA PARTE
EL COMERCIO DE PIELES

I. Análisis de la producción de los cueros de "nutria".

I.1. Cantidad producida. Confiabilidad de las estadísticas oficiales.

No fue posible obtener una cifra sobre la producción de cueros de "nutria" a nivel nacional. Los funcionarios del organismo encargado de producir dicha estadística (1) manifestaron la imposibilidad de elaborar un dato global debido, por un lado, a la deficiencia de los registros y, por otro lado, a la importancia que tiene la caza furtiva.

Los datos obtenidos de producción de cueros de "nutria" concernientes a la provincia de Buenos Aires se detallan a continuación:

(1) Dirección Nacional de Fauna Silvestre. Secretaría de Agricultura y Ganadería de la Nación.

CUADRO 1

Producción de cueros de "nutria"
Provincia de Bs. As. 1977-1985

<u>AÑO</u>	<u>CANTIDAD</u>
1977	2.741.673
1978	1.458.500
1979	1.874.340
1980	4.188.514
1981	728.021
1982	889.869
1983	506.573
1984	415.522
1985	254.032

Fuente: Ministerio de Asuntos Agrarios. Dirección de
Recursos Naturales. Año 1986.

Las cifras fueron obtenidas a partir de los certificados de caza que otorgaba el Ministerio de Asuntos Agrarios a los establecimientos rurales, en particular a las estancias situadas en la Depresión del río Salado. La confrontación de estas cifras con la realidad nos demuestra una subestimación importante, que resulta difícil cuantificar debido a las modalidades propias de la explotación del recurso y además, a la carencia de una fiscalización adecuada desde la captura hasta la comercialización.

Recientemente se promulgó una ley provincial donde se establece que los permisos de caza son otorgados por el municipio; cabría esperar un mejor control sobre el número de animales capturados. En realidad, los beneficios de esta ley principalmente consisten en incrementar las recauda-

ciones impositivas de los municipios.

Las cifras oficiales registradas son poco confiables. Si bien el año de mayor captura coincidió con un período de inundación en la cuenca del Río Salado, no se está en condiciones de afirmar que la cifra de 4.188.514 cueros que se registran para 1980 sea la real. Tampoco aproxima a la realidad la exigua cantidad registrada para 1985.

Estas apreciaciones son igualmente válidas para el número de cueros de "nutrias" capturadas en el partido de Gral. Lavalle, en el último quinquenio de acuerdo con el cuadro siguiente:

CUADRO 2

Cantidad de cueros de "nutria"
capturados en el partido de
Gral. Lavalle

<u>AÑO</u>	<u>NUMERO</u>	<u>PORCIENTO RESPECTO</u> <u>PROV. de BS. AS.</u>
1980	753.124	18
1981	212.400	29
1982	307.750	34
1983	200.600	39
1984	179.862	43

Fuente: Ministerio de Asuntos Agrarios
Dirección de Recursos Naturales- Año 1984

En el transcurso del año 1986 se solicitaron nuevamente datos estadísticos a la Dirección de Recursos Naturales con el propósito de obtener información anterior al año 1980 y disponer de la cifra del año 1985.

No se dispone de cifras anteriores a 1980 y las que se suministran figuran a continuación:

CUADRO 3

Cantidad de cueros de "nutria"
capturados en el Partido de
Gral. Lavalle

<u>AÑO</u>	<u>NUMERO</u>	<u>PORCIENTO RESPECTO</u> <u>A LA PROV. BS. AS.</u>
1980	753.124	18
1981	212.400	29
1982	297.350	33
1983	208.560	41
1984	222.562	54
1985	114.334	45

Fuente: Ministerio de Asuntos Agrarios- Dirección
de Recursos Naturales- Año 1986.

La presencia de cazadores furtivos es frecuente aunque son constantemente perseguidos por el personal del establecimiento afectado a la actividad. No obstante, resulta difícil ejercer una vigilancia dadas las características del medio natural, con extensas superficies de bañados y una escasa población.

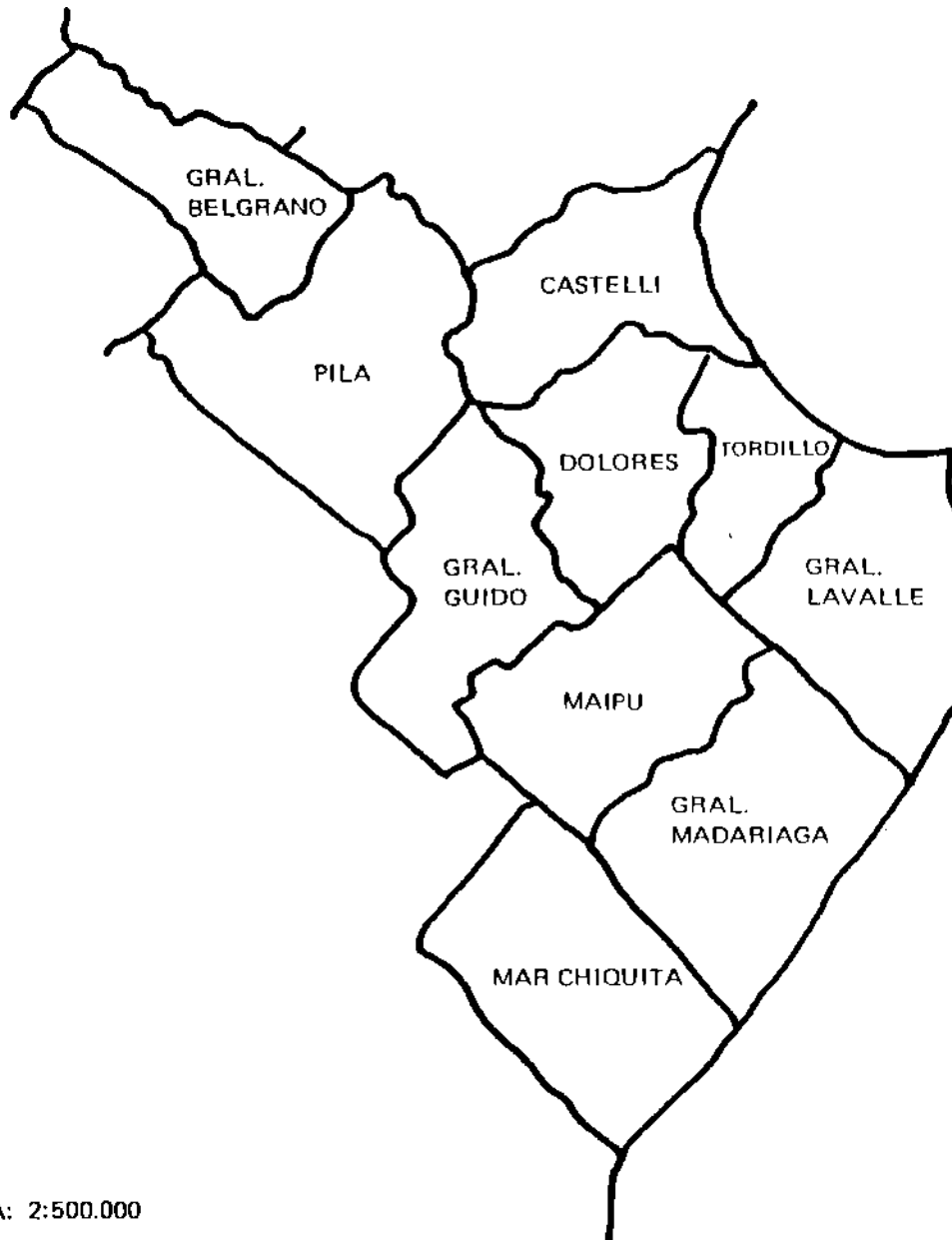
El área de dispersión de la "nutria" en la provincia de Buenos Aires (excluido el sector del delta del Río Paraná) se aprecia en la Fig. 1. En el punto I. (Primera parte) se indicarán los partidos de mayor producción.

Si comparamos el cuadro 2 con el cuadro 3, se observa que la fuente citada proporciona cifras divergentes entre 1982 y 1984 lo cual sugiere que deba considerarse inexacta dicha estadística.

Las diferencias de las cifras modifican los porcentajes correspondientes a Gral. Lavalle respecto a la provin

FIG. 1

AREA DE DISPERSION DE LA "NUTRIA" EN EL AREA CENTRO-CAFE DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES.



cia de Buenos Aires. Sin embargo, a pesar de la inexactitud señalada puede señalarse la importancia relativa de dicho partido sobre el total provincial.

Los datos pertinentes al número de cueros obtenidos en Gral. Madariaga entre 1980 y 1985 tampoco se aproximan a la realidad.

CUADRO 4

Cantidad de cueros de "nutria"
Capturados en el Pdo. de Gral. Madariaga.

<u>AÑO</u>	<u>NUMERO</u>	<u>PORCIENTO C/RELACION</u> <u>PROV. BS. AS.</u>
1980	431.450	10
1981	544.300	74
1982	188.854	21
1983	94.960	19
1984	105.760	25
1985	54.411	21

Fuente: Ministerio de Asuntos Agrarios- Dirección
de Recursos Naturales- Año 1986.

En base a lo antedicho no se consideró de utilidad recabar datos de este tipo para los otros partidos del área (Fig. 1).

La opinión de informantes calificados de la zona coincide en señalar que el partido de Gral. Madariaga es el mayor productor de cueros de "nutria" dentro del área bajo estudio. Asimismo, proporcionaron cifras para el año 1985 correspondientes a los principales partidos donde se capturan "nutrias" que se indican en el CUADRO 5.

La Fig. 2 muestra la producción de cueros por unidad administrativa. De acuerdo con los datos consignados la zona produjo unos 940 mil cueros en 1985, es decir una cifra altamente superior, 686.000 cueros más que la consignada para toda la provincia de Buenos Aires por el Ministerio de Asuntos Agrarios.

I.2. Variaciones de la oferta

No se producen grandes fluctuaciones anuales de la oferta salvo en casos de catástrofes naturales, como las

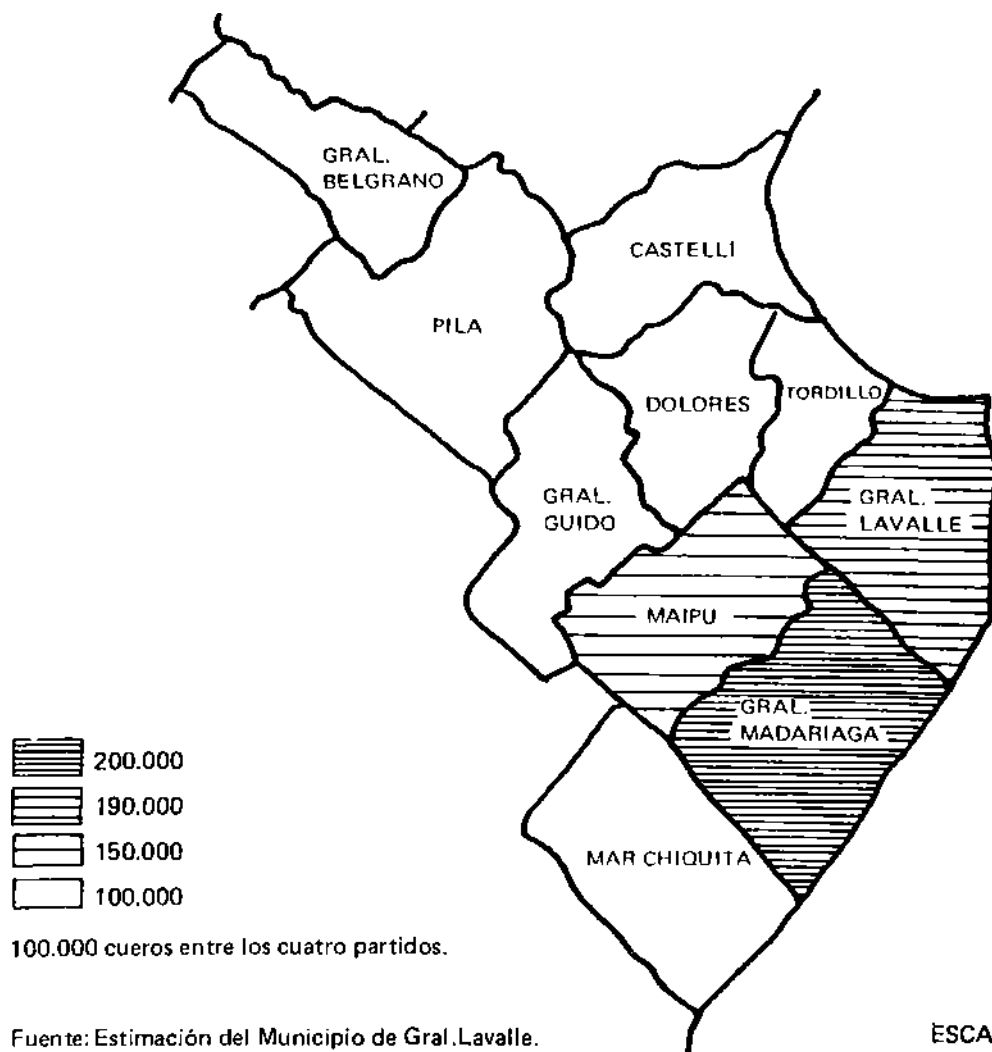
CUADRO 5

Producción de cueros de "nutria"
Año 1985.

Gneral Madariaga	200.000
General Lavalle	190.000
Maipú	150.000
General Guido	100.000
Tordillo	100.000
Dolores	100.000
Castelli	
General Belgrano	100.000
Mar chiquita	

FIG. 2

PRODUCCION DE CUEROS DE "NUTRIA" - Año 1985



graves inundaciones que suelen afectar la zona y provocan la mortandad de las crías.

En cuanto a la calidad de las pieles se produce siempre un desmejoramiento en verano. La calidad de las pieles invernales también puede sufrir ciertas fluctuaciones, pues en inviernos benignos, como fue el de 1985, la piel se desmejora por la falta de frío.

II. Sistema de comercialización

II.1. Eslabones de la cadena de comercialización de los cueros.

El estanciero

En la zona de Madariaga y Gral. Lavalle las "nutrias" viven en los llamados localmente "cañadones", lagunas bajas con abundante vegetación acuática que pertenecen a las grandes estancias dedicadas a la ganadería extensiva. El estanciero es, en consecuencia, el virtual propietario de este recurso pero debe respetar las normas que fija el Ministerio de Asuntos Agrarios de la Provincia de Buenos Aires para evitar la extinción de la especie, gestionando ante dicha dependencia oficial los permisos de caza correspondientes. Estos le son otorgados en función de la superficie del campo cubierta con lagunas. Para el estanciero local la venta de los cueros significa un muy importante ingreso anual.

El "nutriero"

La caza de la "nutria" es realizada normalmente por los puesteros y peones de estancia, los "nutrieros", que durante la temporada invernal de caza (mediados de mayo a mediados de setiembre-octubre) dedican gran parte de su tiempo a esta actividad.

Cada "nutriero" coloca sus trampas (100-150 término medio) provistas por el estanciero o propias, según los casos, al comenzar la temporada y las deja hasta que ésta finaliza recorriéndolas diariamente. Cuando recoge presas (en el 30% aproximadamente de las trampas colocadas, por día) les

extrae el cuero "in situ" arrojando la carne en el borde mismo de la laguna o lleva el animal entero al puesto de estancia para ser cuereado allí. Hoy en día predomina esta última modalidad.

En galpones precarios contruidos en sus viviendas o en las vecindades de las mismas, limpian los cueros, los estaquean y los secan unos tres días. Estas tareas, en las que suelen colaborar mujeres del hogar, se prolongan hasta altas horas de la noche, por lo que la jornada laboral se hace agotadora. No hay reposo dominical en plena temporada.

Cuando el "nutriero" reúne un lote de cueros de cierta importancia lo entrega al estanciero que le reconoce entre 20 y 50% del precio de venta pagado por el acopiador. Para el "nutriero" el dinero que obtiene con esta actividad es considerable, suele vivir de él el resto del año y no son pocos los que pueden llegar a efectuar inversiones.

El acopiador

Cuando el estanciero reúne lotes importantes (10.000 cueros aproximadamente) llega el acopiador de Madariaga que junto con el estanciero y los "nutrieros", revisa tamaño y calidad de los cueros fijándoles un precio.

Los acopiadores son pocos (6 ó 7 los principales), conocidos o familiares entre sí, y que se han dedicado al comercio de pieles durante muchos años. Poseen cámaras frigoríficas para almacenar los lotes; fijan los precios y los venden a mayoristas o a grandes peleteros de la Capital Federal. Tienen una gran ascendencia sobre los estancieros y los "nutrieros", muy hábil manejo de su comercio y gran poder de negociación. Mantienen estricta reserva sobre sus operaciones comerciales. Constituyen el eslabón intermediario de la cadena de comercialización más difícil de romper.

En el año 1984 el acopiador pagaba A 0,70 por un cuero de 70 cm mientras que por los de 65 cm. el precio era de A 0,35 y el de 55 cm. sólo valía A0,17. Es decir que el precio se reduce notablemente con la disminución del tamaño del cuero.

En el año 1985 se pagó A 3,50 por la medida de 70 cm, con las reducciones proporcionales para las dimensiones señaladas en segundo y tercer término. A fin de mayo del corriente año existían expectativas por el precio que había de pagarse en la presente temporada. Sin embargo, informaciones recogidas en Gral. Lavalle y Gral. Madariaga autorizan a pensar que se mantendrán los precios del año anterior o tendrán un incremento muy débil.

Además, el precio del cuero no sólo varía según las medidas sino que también depende de la calidad de la piel. Un cuero de comienzo de temporada es denominado por el barrero "piel de verano", mientras que durante los meses de invierno y el final de la temporada se incrementa el valor por la densidad de la felpa.

El mayorista

Los mayoristas de Capital Federal que compran los cueros a los acopiadores de Madariaga, los hacen curtir en curtiembres especializadas para luego venderlos en el mercado interno o exportarlos.

Un porcentaje de los cueros imposible de determinar pero muy alto (80% según apreciaciones) se exporta en estado crudo vía Paraguay. Este contrabando obedece a dos razones: 1) Argentina prohíbe las exportaciones de crudos desde 1976, 2) la paridad cambiaria es más ventajosa en el país vecino.

Las curtiembres no compran los cueros, los curten a pedido de los mayoristas o peleteros, cobrando por el servicio.

El peletero

Los peleteros importantes-que manejan lotes de más de 300 cueros- hacen curtir sus cueros: los compran directamente a los acopiadores de Madariaga o a los mayoristas de Capital Federal, y contratan el servicio de las curtiembres especificando colores y tipos de acabado.

La mayor parte de los peleteros (un 80% aproximadamente) no maneja lotes de magnitud suficiente para contratar

el servicio de curtido y compra los lotes menores- ya curtidos- a los mayoristas.

En síntesis: el comercio de las pieles de "nutria" se caracteriza por poseer muchos intermediarios, por hábitos arraigados y difíciles de modificar en todos los eslabones por la "oscuridad" de sus operaciones.

No ha sido posible obtener cifras fidedignas sobre cantidades comercializadas en cada eslabón, destino y precio.

III. Destino de la producción

III.1. El mercado interno

La piel de "nutria" como todos los artículos suntuarios y sujetos a los dictados de la moda sufre oscilaciones muy fuertes de la demanda.

Las recesiones económicas y/o los cambios en la moda determinan caídas bruscas de la misma. El clásico tapado de "nutria" depilada - de uso tradicional en la Argentina- cayó en desuso en la década del 70, en la que la moda llevó al uso de otro tipo de pieles animales o pieles sintéticas. El mercado externo pasó entonces a absorber el grueso de la producción nacional, alrededor del 70%

A principios de la década del 80 se impuso la moda del sacón de "nutria" sin depilar (lo que permite un aprovechamiento mucho mayor de la piel y con menores costos) y con teñidos de colores varios y el mercado interno pasó a absorber más del 50% de la producción nacional. Esta moda se masificó y llegó a un tope en 1984 en que el mercado interno absorbió el 70% de la producción nacional de cueros curtidos. A partir de entonces se produjo una brusca caída de la demanda interna por cambios en la moda y recesión económica. En 1985 la casi totalidad de la producción de pieles de "nutria" se exportó (la mayor parte fueron cueros crudos de contrabando) decayendo drásticamente en el país la actividad curtidora y peletera.

En síntesis: el mercado interno actual, para pieles de "nutria" es de reducida dimensión con tendencia ba-

jista dada la situación económica del país, y muy fluctuante. Proyectos de inversión en este sector deben buscar una justificación económica en el mercado externo.

III.2. El mercado externo

III.2.1. Características del mercado externo

La piel de "nutria" se comercializa con relativa facilidad en el mercado externo. Se venden pieles sin depilar para sacones y tapados y depiladas de calidad inferior para forros interiores de abrigos. Parece volver actualmente la piel depilada para tapados.

El gran mercado consumidor es Europa Occidental, cuyo centro de comercialización es Frankfurt (Alemania Occidental). En su feria anual - acaba de finalizar la de Abril de 1986- se produce el mayor movimiento del comercio de pieles y se fijan los precios y tendencias. Japón, que adquiere sus pieles en Frankfurt, se convierte luego en redistribuidor asiático.

Otro mercado importante, después de Frankfurt, es el londinense. En el este Leningrado es el centro más destacado.

En el mercado europeo la piel de "nutria" cotizada como la de mayor calidad es la polaca de criadero, de notables colores y espesor, obtenidos por mutaciones genéticas.

En el rubro de las pieles de "nutria" salvaje los grandes proveedores mundiales son Estados Unidos y Argentina. Si bien la nutria del Mississippi es de inferior calidad que la argentina compite bien por sus precios ventajosos.

Las partidas de cuero de "nutria" de procedencia paraguaya, chilena o uruguaya son en su mayor parte pieles argentinas exportadas de contrabando a través de los países vecinos.

El mercado europeo de pieles acusa actualmente las consecuencias de una recesión económica general, en los últimos años, y no son tan fluidas las ventas como lo fueron años atrás. La calidad de nuestros curtidos en general es acepta-

da. El problema radica en los precios (1). La única forma de penetrar es a través de precios convenientes.

Japón es un mercado potencial de enorme importancia pero allí se tropieza con el desprestigio de los Argentinos, considerados como comerciantes desleales debido a antecedentes poco serios en operaciones de exportación de otros rubros. La piel de "nutria" es usada para forro interior de abrigos y pilotos pero su demanda no es sostenida.

III.2.2. Precios

Los precios de las pieles de "nutria" de toda procedencia están en baja, desde 1980, en el mercado internacional, por la menor demanda. En 1980 el valor FOB, Bs. As., de un cuero curtido de "nutria" en color natural, tamaño grande, primera calidad, doble pelo, ascendía a 18 dólares (promedio). En 1981 el precio cayó a 10 dólares (cuadro N° 6- gráfico N° 1). Actualmente, el precio ha caído a 6,10 (2) del FOB, Bs. As. (precio promedio de la calidad mencionada). Este precio resulta aún relativamente elevado para el comprador europeo al que le resultan más accesibles los cueros crudos llegados de contrabando y curtidos en Europa.

Los cueros crudos se cotizan a 2,50 dólares por unidad (precio al que están cotizando actualmente en Louisiana y al que se cotizaron en la reciente feria de Barcelona). El servicio de la curtiembre, en Europa es de un costo de 1,50 dólares/unidad. Por lo tanto se puede obtener un cuero curtido allí al precio de 4 dólares.

- (1) Informes de la Consejería Económica de la Embajada Arg. en Holanda, por ej., indican que en 1984 las pieles Arg. resultaban 25% más caras que las de otros países (datos archivados en la Secretaría de Comercio Exterior del Ministerio de Economía de la Pcia. de Bs. As.)
- (2) Precio promedio aproximado según informes de peleteros y exportadores Argentinos. Nota de fecha 6/5/86 de la Consejería Económica en Roma da los siguientes precios de importación FOB Bs. As. sin especificar si se trata de nutria salvaje o criadero: Cuero de nutria curtidos 0,75 cm.-8/11 dol. (según calidad) más de 0,75 cm.- 9/13 dol. según calidad.

El exportador argentino de cueros curtidos (Posición NADE 43-02-00-01-06 desde el 29/11/83) debe afrontar retenciones del 17% (1) y una paridad cambiaria desfavorable.

Los derechos de importación- que difieren según el país de que se trate- no son altos y en algunos (2) la Argentina goza de los beneficios de tratamiento preferencial (S.P.G.)

El gobierno argentino promueve las exportaciones con mayor valor agregado, prohibiendo las exportaciones de cueros crudos (Posición NADE 43-01-02-09-00, exportación suspendida por Resolución 134/76 del Ministerio de Economía, vigente) gravando con 17% la de cueros curtidos y liberando de derechos de exportación a las prendas de vestir.

En síntesis: el mercado externo es potencialmente amplio para las pieles de "nutria" argentina y el problema radica en llegar a él con precios competitivos. Sin embargo, es necesario tener presente que la demanda es fluctuante pues es un artículo sujeto a los vaivenes de la moda, a las variaciones climáticas (con inviernos benignos caen las ventas) y a las recesiones económicas que se hacen sentir de inmediato en los artículos suntuarios. Las fuertes oscilaciones de los precios internacionales reflejan esa inestabilidad de la demanda. Un hecho que distorsiona el mercado y debe ser controlado es el contrabando.

(1) Derecho de exportación del 15,5% por resolución 475 del Ministerio de Economía vigente desde el 12-2-85 más 1,5% para el INTA.

(2) Como ejemplo, en la República Federal Alemana, donde el derecho de importación era en 1984 de 3,9% para terceros países en general, se suprimía para las pieles de procedencia Arg. que ingresaban sin ningún recargo merced al S.P.G. (Según informe de la Embajada Arg. en Bonn, de fecha 3-7-84, archivado en la Secretaría de Comercio Exterior de la Nación- Julio A. Roca 651- Piso 5to. Sector 24).

CUADRO 6

TOTAL DE CUEROS Y PIELES EXPORTADOS

AÑOS	TOTAL PIELES Y CUEROS EXPORTADOS		CURTIDOS Y/O TENIDOS		EN CRUDO		EN CRUDO		CURTIDOS Y/O TENIDOS		RELACION CUEROS NUTRIA CUEROS (%)	
	UNIDADES	PRECIO F.O.B. US\$	UNIDADES	PRECIO F.O.B. US\$	UNIDADES	PRECIO F.O.B. US\$	NUTRIA		UNIDADES	PRECIO F.O.B. US\$	Volúmen	Precio FOB US\$
							UNIDAD	PRECIO F.O.B. US\$				
1972	1.736.624	S/D	648.857	--	1.087.767	S/D	--	--	--	--	--	--
1973	2.322.082	S/D	707.206	--	1.614.874	S/D	--	--	--	--	--	--
1974	2.142.974	S/D	945.023	--	1.197.951	S/D	700	--	14.956	--	--	--
1975	1.008.209	S/D	S/D	--	S/D	--	--	--	--	--	--	--
1976	6.179.351	23.015.770	3.171.065	21.265.946	3.008.256	1.749.824	--	--	1.076.557	7.535.899	17,4	32,7
1977	10.594.270	51.425.553	5.721.053	48.452.679	4.873.217	2.972.874	--	--	2.393.902	26.332.922	22,3	51,2
1978	10.356.750	73.306.237	6.334.118	71.490.442	4.032.632	1.815.795	--	--	2.673.115	29.404.265	25,8	40,1
1979	10.508.133	141.217.834	8.198.585	140.064.983	2.309.548	1.152.851	--	--	3.581.995	63.574.282	34,1	45,1
1980	10.794.873	132.182.555	7.531.823	129.680.398	3.263.050	2.502.157	--	--	4.427.291	87.299.736	41,0	66,0
1981	9.557.598.	64.449.785	6.561.033	62.091.271	2.996.565	2.358.514	--	--	4.800.000	41.462.548	50,2	64,3
1982	4.316.607	58.898.676	4.210.607	58.843.976	106.000	54.700	--	--	2.440.000	40.150.385	56,5	68,2
1983	3.033.181	15.073.490	2.702.102	14.209.529	331.079	863.961	--	--	1.280.000	8.477.310	42,2	81,2
1984	S/D	--	--	--	--	--	--	--	S/D	S/D	--	--
1985	S/D	--	--	--	--	--	--	--	992.160	S/D	--	--

S/D: Sin Datos

FUENTE: SECRETARIA DE AGRICULTURA Y GANADERIA-DIRECCION NACIONAL DE FAUNA SILVESTRE

CUADRO N° 7

PAISES IMPORTADORES DE PIELES DE NUTRIA

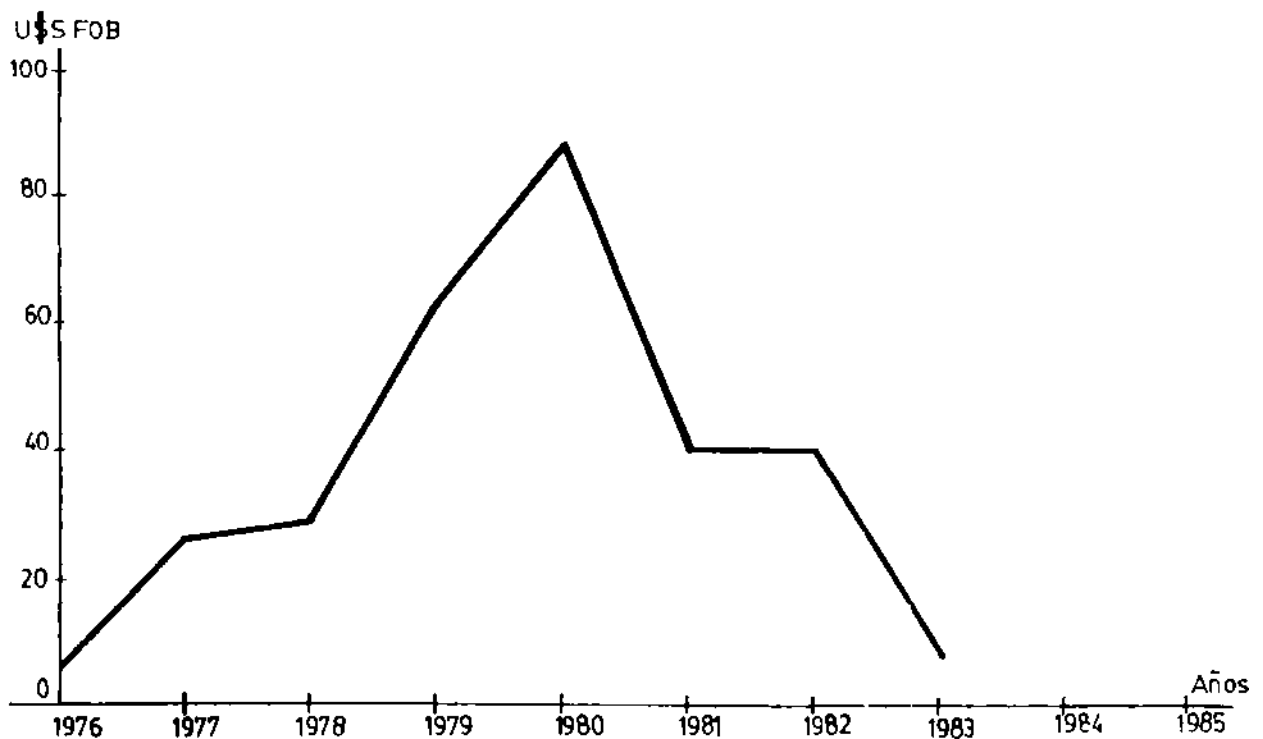
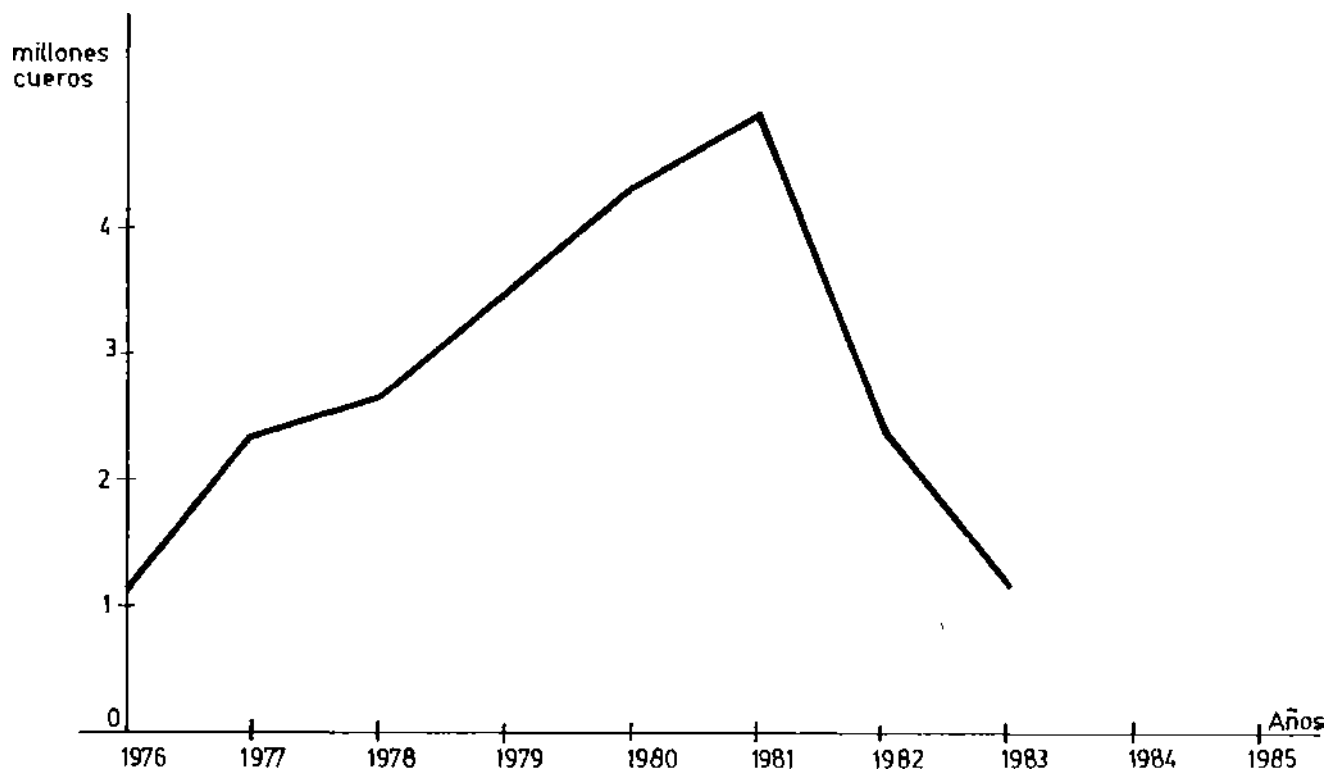
PAIS	AÑO 1980		AÑO 1985		VARIACION 1980/1985
	TOTAL	%	TOTAL	%	
ALEMANIA	898.801	39,0	296.471	29,9	-67
ESPAÑA	209.753	9,0	91.337	9,2	-56
SUIZA	47.999	2,1	222.333	22,1	+78
ESTADOS UNIDOS	90.569	3,9	76.021	7,7	-16
SUECIA	2.916	0,1	590	0,1	-79
ITALIA	597.984	25,8	157.034	15,8	-74
JAPON	37.146	1,6	35.480	3,6	-4
CANADA	93.393	4,0	6.526	0,6	-93
COREA DEL SUR	19.000	0,8	3.080	0,1	-84
URUGUAY	2.850	0,1	4.000	0,4	+29
ISLAS CANARIAS	.-	.-	1.305	0,1	.-
AUSTRIA	4.954	0,2	60	.-	-99
ISRAEL	116	.-	1.106	0,1	+89
PAISES BAJOS	2.111	0,1	17.480	1,8	+88
FRANCIA	158.204	6,8	79.327	8,1	-50
PERU, H. KONG DINAMARCA	6.941	0,1	.-	.-	.-
REINO UNIDO	119.786	2,7	.-	.-	.-
FINLANDIA	23.300	0,5	.-	.-	.-
TOTAL	<u>4.427.291</u>	<u>100,0</u>	<u>992.160</u>	<u>100,0</u>	<u>-77</u>

NOTA: No se incluyeron los cueros entrados bajo el permiso de admisión temporaria y luego exportados.

FUENTE: SECRETARIA DE AGRICULTURA Y GANADERIA DE LA NACION-
Dirección Nacional de Fauna Silvestre.

GRAFICO 1

"NUTRIAS" CANTIDAD DE PIELES EXPORTADAS Y VALOR (US\$ FOB)



No se obtuvieron datos para 1984.

Fuente: Secretaría de Agricultura y Ganadería, Dirección Fauna Silvestre.
Secretaría de Industria, Dirección de Comercio Exterior.

III.2.3. Cantidad y destino de las exportaciones.

El cuadro 6 muestra la exportación total de pieles, así como de pieles de "nutria" en el período 1972 a 1985, las únicas cifras disponibles hasta el momento.

El mercado manifiesta variaciones en el lapso mencionado con tendencia a la disminución. Con relación a las pieles de "nutria" (cuadro 6) se advierte la proporción que presentan en cantidad y en divisas con relación al total de pieles exportadas. Pero también las pieles de "nutria" acusan una declinación a partir de 1981 de acuerdo con las cifras oficiales (Gráfico 1) las que indican una disminución del 77% entre 1980 y 1985.

Es necesario aclarar que los guarismos del Cuadro 6 carecen de la precisión deseada. Una estimación más real del volumen de nuestras exportaciones puede obtenerse en Franckfurt, donde se localiza el mayor mercado de concentración. En la actualidad incluyendo las que salen crudas por contrabando alcanzarían unos 6 millones de pieles (1) lo que nos da idea de la importancia del mismo.

El cuadro 7 señala el destino de las exportaciones y la variación de éstas entre los años 1980 y 1985. Las cifras se elaboran en base a los permisos solicitados para exportar; por consiguiente deben considerarse con cautela y con el solo propósito de conocer la composición de la demanda y sus posibles modificaciones.

III.2.4. Tipos de demanda

En el mercado europeo, si los precios no son superiores a los vigentes en el mercado internacional, se venden bien tanto los cueros crudos como los curtidos y las prendas de vestir.

(1) Información suministrada por algunos peleteros consultados al respecto.

IV. Industrialización

IV.1. Cantidad y localización de curtiembres

El curtido de las pieles de "nutria" se lleva a cabo en industrias especializadas, localizadas la mayor parte en la Capital Federal y Gran Bs. As.

Las curtiembres no compran los crudos sino que cobran por el servicio del curtido. Los propietarios de los cueros -grandes peleteros o mayoristas- entregan sus partidas para curtir con especificaciones de los acabados y colores que desean obtener.

Actualmente hay 14(1) establecimientos en el área del conurbano que curten "nutrias" como actividad principal si bien la mayoría de ellos trabajan también otras pieles de animales silvestres.

Algunas industrias pertenecen a firmas tradicionales en el ramo que llevan décadas de actividad (la más importante se inició en 1909). Otros establecimientos curtidores se iniciaron después de la prohibición de la exportación de crudos, instalados varios de ellos por los mismos exportadores de pieles crudas. La mayor curtiembre del país es una industria integrada que se instaló en 1972, y confecciona, para exportar, las prendas de vestir. Exporta cueros curtidos, prendas semi-confeccionadas y terminadas.

En el interior se han instalado en los últimos años algunas curtiembres. Se tiene conocimiento de cuatro en la zona de Miramar (Córdoba), área declarada zona de desastre a raíz de inundaciones, y beneficiada con importantes exenciones impositivas para radicaciones industriales, y una en Entre Ríos como parte de la integración vertical de una firma peletera de la Capital Federal.

(1) Se adjunta al presente informe el listado proporcionado por ACAPOL

Las curtiembres cordobesas, instaladas al principio para curtir las pieles de los criadores locales, están atrayendo ahora-merced a sus ventajas impositivas- pieles silvestres de otras partes del país.

Iv.2. Capacidad instalada y nivel de aprovechamiento

La capacidad instalada actual para curtido de "nutrias" del conjunto de establecimientos del área Capital-Gran Buenos Aires alcanzaría aproximadamente a unos 500.000 a 600.000 cueros mensuales.

Los dos establecimientos mayores tienen una capacidad de alrededor de 200.000 cueros/mes uno y 100.000 cueros/mes el otro; las seis firmas que le siguen en importancia oscilan entre 40.000 y 60.000 cueros/mes cada una, y el resto son pequeños establecimientos cuya capacidad no excede los 10-15.000 cueros/mes.

La capacidad instalada global resulta suficiente para la producción argentina normal de cueros de "nutria", si bien podría llegar a cambiar la situación si se lograra erradicar el contrabando de crudos.

La demanda del servicio de curtido varía con las fluctuaciones del mercado de las pieles, tanto interno como externo. En 1984- año de fuerte demanda interna de abrigos de "nutria" sin depilar-- las curtiembres tenían su capacidad colmada y los peleteros o mayoristas se veían afectados por demoras de hasta 2 ó 3 meses para poder hacer entrar sus cueros a las industrias curtidoras.

En 1985 la pesadez del mercado externo y una notable reducción del mercado interno generaron en las curtiembres más de un 50% de capacidad ociosa, situación que se ha agravado en el corriente año, en que la misma se eleva al 80%. Esta sería situación de inactividad de la industria curtidora se debe a la recesión del mercado interno y externo para las pieles de "nutria"- comentada en los capítulos respectivos- y a la alarmante magnitud que ha tomado el contrabando de cueros crudos que se exportan vía Paraguay para evadir las retenciones a las exportaciones hoy vigentes en el país y para aprovechar una paridad cambiaria más favorable.

IV.3. Insumos. Mano de obra.

El curtido es aún un proceso en buena parte artesanal en la Argentina. Absorbe mucha mano de obra. Técnicamente se calcula que un operario curte 1.000 cueros/mes. Por consiguiente una curtiembre con una producción de 40.000 cueros mensuales ocupa alrededor de 40 operarios.

El 70% de los productos químicos básicos utilizados para el curtido son de producción nacional y el 30%, aproximadamente, importados.

En cambio, las tinturas usadas son en su mayor parte importadas así como las maquinarias (1)

IV.4. Calidad del producto.

Según opiniones de varios peleteros argentinos consultados, el curtido nacional es satisfactorio. No hay problemas en la colocación en los mercados externos con respecto a la calidad del curtido. En los informes de los Embajadores Argentinos consultados tampoco se hace mención de deficiencias en la calidad de los curtidos argentinos salvo la de Viena que menciona que peleteros austríacos consultados manifestaron que la piel argentina en sí es buena pero que a menudo presentan grandes irregularidades en la manufactura de los "bodies" que repercuten en el precio.

(1) Hubo intentos de fabricación nacional de ciertos equipos que no prosperaron por lo exiguo del mercado.

SEGUNDA PARTE

PROCESAMIENTO DE LA CARNE

I. Posibilidad del aprovechamiento de la carne

II.1. Condiciones sanitarias

Las consultas bibliográficas y las entrevistas con biólogos de la Facultad de Ciencias Naturales de la Universidad Nacional de La Plata y técnicos del CITECA permiten afirmar que la "nutria" no tiene parásitos en el músculo.

Como todo animal salvaje tiene parásitos en el tubo digestivo los cuales no contaminan la carne. El único parásito que presentan en la piel es un hongo (con apariencia granulomatosa) que forma nódulos duros en la dermis y tejido conjuntivo subcutáneo y que no penetra en el músculo.

Se descarta contaminación de las aguas. Por consiguiente la carne de nutria no ofrecería riesgos de contaminación y es perfectamente comestible para el ser humano.

I.2. Volumen de carne desperdiciado anualmente en el área

No existen estadísticas ni estimaciones aproximadas del volumen anual de carne que se desaprovecha dentro del área de caza de la "nutria" bajo estudio (Fig. N°1).

Si se toma como cifra aproximada de caza anual la de 1.000.000 de ejemplares y se le asigna a cada "nutria" entera un peso promedio de 4 kg., con un rendimiento de carne anual desperdiciado en el área:

1.000.000 de ejemplares x 2 kg.limpios: 2.000.000 kg.
2.000 tn/año.

I.3. Alternativas de consumo

La carne de "nutria" puede ser utilizada para consumo humano o animal ya sea en forma directa o como integrante de alimentos balanceados.

I.3.1. Consumo humano

La carne de "nutria" no tiene el sabor fuerte característico de muchos animales silvestres que obliga a hacer adobes o preparados especiales para atenuarlo; de sabor suave, ligeramente dulzón, es susceptible de preparación directa y en múltiples formas: asada, en guisos, salsas, escabeches, etc. Así es consumida habitualmente por los lugareños de las zonas de caza.

La carne cruda es de color rojo claro y salteada y esterilizada se vuelve marrón claro.

Se considera que, para consumo humano, tres serían las formas posibles de presentación del producto a nivel industrial:

a) Trozada y congelada: Carne limpia, cortada en piezas y congelada para ser preparada en distintas formas por el consumidor final. Las partes mejores del animal para este fin son los trozos grandes y bastante jugosos derivados de los muslos traseros y delanteros que ofrecen la apariencia de lo que en el mercado argentino se denomina "suprema" en los pollos.

B) Enlatada: Un establecimiento industrial, puede preparar diversos enlatados: guisos, escabeches, paté, etc. En el CITECA se han realizado experimentos exitosos, a nivel muestras, con un guiso y un paté(1). Estos productos no han sido fabricados aún a escala comercial pero el CITECA conserva las fórmulas y técnicas de elaboración para poner a disposición de la empresa que desee intentar su producción industrial.

c) Chacinados: En el Instituto Superior de Enseñanza Técnica del partido de 9 de Julio (ISETA) Pcia. de Bs. As., se han hecho experimentos para aprovechar la carne de "nutria" en la elaboración de chacinados, con muy buenas perspectivas de aceptación.

(1) Bianchi, M. A. y Dabove, O.: "Elaboración de carne de "nutria", NOTICITECA. Vol. 14 (1984) N°84.

I.3.2. Consumo animal

Diversas son las formas de posible aprovechamiento de la carne de "nutria" para consumo animal:

a) En forma directa para perros, gatos, cerdos, etc. Así se utiliza en las zonas de caza, donde los nutrieros alimentan con ella a sus animales domésticos. Los cerdos también la aceptan pero al ser alimentados con ella sufre modificación el sabor de la carne porcina.

Si se pensara en un aprovechamiento a gran escala, fuera ya de la zona de caza, para alimento animal en forma directa o en preparaciones especiales (albóndigas u otros tipos de enlatados a preparados) habría que contar con instalaciones frigoríficas para su conservación pero sin necesidad de atenderse a las estrictas normas de higiene que deben cumplirse cuando se destina a consumo humano. Si la carne se usara para alimento de animales podría obviarse la exigencia del SENASA (1) de que el animal llegue entero al frigorífico (2). En tal caso, podría continuarse, en la zona de bajo estudio, con el sistema vigente de comercialización de los cueros y llevar la carne, que hoy se tira, al frigorífico, en bolsas de nylon o del material que se estime conveniente.

b) También puede ser usada como materia prima para elaborar alimentos balanceados, en cuyo caso puede prescindirse de las instalaciones para frío.

(1) SENASA: Servicio Nacional de Sanidad Animal, Secretaría de Agricultura y Ganadería de la Nación.

(2) El Reglamento de Inspección de productos, Subproductos y Derivados de origen animal (Decreto N° 4238/68) exige que el animal que va a ser usado para consumo humano, en cualquier forma en que se presente o elabore, debe llegar entero al frigorífico para ser allí degollado en las condiciones de higiene fijadas.

Sería este el renclón en el que resultaría más fácil introducir la carne de "nutria" pero habría que estudiar seriamente la rentabilidad de la inversión.

Actualmente, la mayor parte de las materias primas para fabricar alimentos balanceados tienen bajo valor internacional por la abundancia de la oferta.

Sin embargo, las harinas de carne se cotizan relativamente mejor que otros componentes en el mercado interno y externo, especialmente si tienen alto valor proteico (1).

En la Argentina, la harina de carne es un subproducto de las graserías. En éstas procesan los desperdicios de carnicerías (huesos con algo de carne y tendones pegados, vísceras) separándose por cocción la grasa para jabonerías y sometiendo el resto a un prensado que elimina el resto de grasa del agua. El subproducto así obtenido, una vez molido, se convierte en la harina de carne y hueso que los fabricantes de alimentos incorporan a sus mezclas en un porcentaje que varía entre 3 y 8%.

El proceso simplemente descripto para obtención de la harina de carne es el tradicional que usan la casi totalidad de las fábricas argentinas. Sólo dos fábricas, ubicadas una en Pilar (Pcia. de Bs. As.), y otra en Moreno (Gran Bs. As.) usan una tecnología más moderna, un sistema de extracción por agua que es mucho más simple, demanda menor equipamiento (por lo que se reducen sensiblemente los costos de instalación de

- (1) A título ilustrativo, ofrecemos los precios de plaza en el gran Bs. As. en junio de 1986, para harinas de carne y hueso:
Tenor proteico 60%———205 A/tn.
Tenor proteico 45%———145 A/tn.

Fuente: Oficina de Alimentos Balanceados, empresa Cargill.
Valores FOB de exportación de harina de carne y hueso, vigentes desde el 7/10/85:

<u>Contenido proteico</u>	<u>Valor</u>
35-40%	130 dol/tn.
45-50%	150 dol/tn.
60-65%	220 dol/tn.
más de 65%	240 dol/tn.

Fuente: Cámara Argentina de Subproductos Ganaderos.

la planta), menor insumo de mano de obra y permite el funcionamiento en condiciones económicas de plantas pequeñas, de baja capacidad operativa (Ej. 1.000 kg./h) (1).

Los restos de carnicería con que trabajan las grasas dan una harina de carne de buena digestibilidad pero con bajo porcentaje de aminoácido porque proviene en su mayor parte de tendones del animal y no de sus músculos.

Son estos últimos los que confieren a la harina su mayor valor nutritivo. En el caso de procesar la carne de "nutria" se trabajaría con todos los músculos y por consiguiente la resultante sería una harina de alto valor proteico.

Si se procesara la "nutria" con el sistema tradicional de obtención de grasa y harina de carne se tropezaría con el problema del alto contenido de agua de la materia prima. La carne de "nutria" tiene un 70% de agua (porcentaje no muy diferente de otras carnes) y el proceso de deshidratación insumiría mucho tiempo y energía, encareciendo el producto final. Las fábricas de harinas trabajan con materias primas (hueso, tendones) de mucho menor contenido de agua.

Si se procesara aplicando la tecnología de extracción por agua mencionada se obviaría este problema.

(1) Se reducen notablemente los costos de instalación porque se eliminan equipos costosos como el digestor. Se calcula que la instalación de una fábrica de harina de carne, con esta nueva tecnología con capacidad operativa de 1.000 kg/h, demandaría una inversión global de 400.000 A (Información del Dr. Vicente Delfino especialista en el tema- Ver Anexo III.)

II. Receptividad en el mercado

II.1. Mercado interno

I .1.1. Carne de "nutria" para consumo humano

Actualmente, en la Argentina, sólo se consume carne de "nutria" a nivel familiar, en las mismas zonas donde se caza y por parte de los nutrieros, además, se venden algunas piezas en las carnicerías locales a precios bajos.

La zona del país donde hay mayor consumo- siendo igualmente bajo- es la ciudad de Rosario debido a que desde años atrás los criadores de "nutria" cordobeses organizaron la venta de carne en ese mercado.

Se considera que, aunque se hiciera una importante promoción comercial, el consumo interno por sí solo no justificaría la instalación de un frigorífico pues el argentino- amante de la carne vacuna- está poco inclinado a consumir otros tipos de carne.

II.1.2. Para consumo animal: Harina de carne para alimentos balanceados.

El mercado interno absorbe alrededor de 130.000 tn. mensuales de alimentos balanceados que contienen entre 3 y 8% de harina de carne, es decir alrededor de 7.000 tn/mes. Si se logra calidad y precio competitivo la harina de carne de "nutria" de la zona en estudio- cuya producción no excedería los 100-150 tn/mes.- no sería de difícil colocación.

II.2. Mercado externo

II.2.1. Para consumo humano

Según las informaciones recibidas hasta la fecha no se vende carne de "nutria" para consumo humano en el exterior. El europeo, buen consumidor de carne de animales silvestres, rechaza la "nutria" por desconocerla y asociarla- erróneamente- a un roedor de hábitos carniceros, parecido a la rata.

La penetración de la liebre argentina en el mercado europeo- trozada y congelada para consumo humano- que se inició hace dos décadas y que hoy reditúa al país un ingreso de divisas del orden de los 40 millones de dólares al año, fue favorecida por tratarse de la especie europea, consumida desde hace siglos en el viejo continente.

Lograr la aceptación de nuestra "nutria" para consumo humano va a ser tarea larga y difícil, si bien no imposible. Es un mercado a crear y el éxito dependerá de la promoción comercial que se realice, lo cual requerirá mucho capital y mucha habilidad.

En el año 1981 hubo un intento de exportación de carne de "nutria" en el partido de General Madariaga. Se asociaron dos personas de la zona, alquilaron un frigorífico y trabajaron, en conexión con exportadores de carne de liebre, para la colocación de la "nutria" en Europa. Trabas burocráticas de toda índole impidieron aprovechar bien la temporada y sólo se logró enviar 18 tn. en el último mes y medio de la época de caza. La "nutria" entró en Europa en igual categoría que los requechos de liebre, para alimentos balanceados, y el precio obtenido no compensó los costos por lo que no volvió a intentarse. No se pudo vender el producto para consumo humano porque no se había despellejado en frigorífico y la carne no reunía, por consiguiente, los requisitos sanitarios que exige el mercado europeo. No se llegó a enviar muestras a las firmas europeas que se ocupan de comercializar carne de animales de caza (liebre, cuervos, etc.)

Se desconoce la existencia de otros intentos. Si bien se ha informado de la existencia de carne de "nutria" desde Estados Unidos y Canadá a Europa, no se ha podido verificar si se trata realmente de "nutria" o de otra especie salvaje del Hemisferio Norte (lobito de río, castor) y en qué forma y con qué destino se exporta.

Se ha solicitado esa información, por correspondencia, a un argentino radicado en U.S.A. que había estado o

estaría vinculado a ese negocio. Si se obtiene una respuesta satisfactoria se anexará al presente informe.

Respuestas llegadas de las consejerías Económicas Argentinas, no son alentadoras: Suiza tiene prohibida la importación de carne, Canadá prohíbe todo tipo de carne argentina por razones sanitarias en el Reino Unido son contrarios a la importación de "nutria" por considerarla parecida a otros roedores, importadores de Italia manifestaron que no les interesa por desconocerla.

Fuera del mercado europeo no existe información respecto a otros intentos de colocación. Habría que hacer un estudio exhaustivo de las posibilidades, teniendo en cuenta el bajo poder adquisitivo cuando se trate de países en desarrollo.

En síntesis: la carne de "nutria" es apta para consumo humano y no tendría que resultar difícil de imponer. El problema mayor radica en el desconocimiento del animal en los mercados externos potenciales, por tratarse de una especie exclusivamente sudamericana.

Con una buena promoción comercial se podría abrir el mercado para carne trozada y congelada (como se exporta la de liebre) que es la forma en que se obtiene mejor precio. También habría que intentar colocarla en forma de guisos o patés enlatados o de chacinados, cuya aceptación tal vez sería más fácil. También en este caso dependería de la promoción comercial.

II.2.2. Harina de carne

Argentina no exporta alimentos balanceados pero sí harina de carne y huesos que se incorpora en la fabricación de los mismos.

El mercado externo para harina de carne es fluctuante. El 70% de las exportaciones argentinas son absorbidas por Japón cuya presencia en el mismo no tiene continuidad. En estos momentos, Junio de 1986, la fuerte demanda japonesa creó escasez en el mercado interno y alza de precios. Pero cuando Japón deja de comprar o retrae sus adquisiciones,

la colocación es más difícil y los precios no son compensato_ rios. Otros clientes argentinos, pero de poca envergadura, son Suiza y U.S.A.

Las exportaciones de harina de carne y hueso, en los últimos años, fueron los siguientes:

1983-----88.777 tn.

1984-----92.955 tn.

1985-----68.169 tn.

Fuente: Cámara Argentina de Subproductos Ganaderos.

TERCERA PARTE

ANALISIS DE ALTERNATIVAS

En base a los resultados del estudio realizado se procedió al análisis de diversas alternativas de aprovechamiento de la "nutria" y de su viabilidad.

Alternativa I

Implantación de un frigorífico

1.- Localización en el éjido de General Lavalle- Causas que aconsejarían esta localización:

-Proximidad del recurso natural.

-Absorción de mano de obra ociosa en invierno por falta de actividad en las playas vecinas. La mayor parte de la población, sobre todo femenina, que no realiza tareas en el campo obtiene ocupación durante el verano en San Clemente del Tuyú, Pinamar, Mar de Ajó, y otros balnearios de las proximidades, pero carece de empleo invernal.

-Provisión de trabajo permanente para retener población en el partido que en el período 1947-1980 ha sufrido un despoblamiento notable.

-Existencia de una cámara frigorífica actualmente ociosa. Si bien es de reducidas dimensiones podría aprovecharse como parte integrante del proyectado establecimiento.

Otra localización óptima estaría en General Conesa si se asfaltara la ruta 56 (Fig. 3), cuyo proyecto data de largo tiempo.

2.- Obtención de la materia prima:

El establecimiento procesaría la carne de "nutria" producida en la zona señalada en la Fig. 1.

La materia prima a elaborar es un producto perece

dero y la superficie de la zona es amplia: 18.349 Km²., con una infraestructura vial deficiente (Fig. 3). Por consiguiente sería necesario establecer puntos de concentración con cámara de refrigeración según se sugiere en la Fig. 4

Los animales procedentes de cada establecimiento llevarían una caravana en una oreja para identificar su procedencia.

Personal de la estancia, en algunos casos los mismos "nutrieros" llevarían el producto diario de la caza hasta puntos de concentración primarios situados en caminos de tierra cuando las distancias a recorrer excedieran los 10 km, y desde éstos hasta las cámaras con refrigeración instaladas en la ruta.

Un camión frigorífico del establecimiento recogería la materia prima con una periodicidad a determinar.

3.- Capacidad operativa de la planta:

Tendrá que determinarse mediante un estudio económico-financiero (inversión-costos-rentabilidad) por los especialistas correspondientes, según se señaló en el "Informe de pre-factibilidad (Anexo I).

En base al volumen de caza de la zona considerada se procesarían alrededor de 8000 "nutrias" diarias, pero sin excluir la posibilidad de que esta cifra ampliara si recibiera materia prima de otros sectores del ámbito provincial.

4.- Recepción de la materia prima:

Para cumplir con las disposiciones del SENASA con respecto a la carne destinada al consumo humano, el animal debe llegar entero a la planta frigorífica donde se le quitará el cuero.

5.- Productos a elaborar:

El establecimiento podría elaborar la carne en las

diversas formas mencionadas en el punto 1 (Segunda Parte) de este informe, de acuerdo con la demanda de los mercados.

6.- Destino de los cueros:

El frigorífico devolvería a cada estancia los cueros que le pertenecen identificados con la respectiva marca en un plazo no mayor de 10 horas, para facilitar el estaqueo de los mismos sin provocar perjuicios a la piel. De esta manera el comercio de las pieles seguiría los canales vigentes en la actualidad.

7.- Estacionalidad de la producción:

El frigorífico trabajaría con carne de "nutria" durante la temporada de caza (mayo-setiembre). Para evitar que permanezca ocioso el resto del año tendría que complementarse con procesamiento de ovinos, existentes en la zona y, eventualmente, cerdos si se promocionara su cría.

8.- Destino de la carne:

Los productos elaborados se destinarían fundamentalmente para la exportación aprovechando los puertos de Buenos Aires y Mar del Plata.

9.- Inconvenientes previstos para el funcionamiento del sistema propuesto:

La implementación del sistema descrito tropezaría de antemano con las dificultades siguientes:

-Los estancieros y los "nutrieros" que han sido entrevistados en la zona manifestaron su tenaz oposición a desprenderse momentáneamente de los cueros cazados, argumentando que:

1) Según el sistema vigente de comercialización de los cueros el precio de éstos varía sustancialmente según el tamaño; (como ya se indicó) y por consiguiente se teme que

el frigorífico no devuelva los cueros correspondientes a cada estancia.

2) Por el mismo motivo el estanciero se niega a desprenderse transitoriamente de sus cueros pues perdería el control de lo que caza en su estancia (control que actualmente se hace en forma recíproca entre el personal de la estancia). Además desconfía de la fiscalización de la tarea que se realice en los puntos de concentración y en el frigorífico.

3) Los cueros tendrían que ser devueltos a cada estancia en un lapso muy breve para proceder al estaqueo por parte del personal del establecimiento. Así, la venta de cueros se realizaría como en la actualidad (estanciero-barragüero). De lo contrario surgiría un inconveniente aún mayor: romper el eslabón acopiador local.

Las informaciones recogidas en la zona de producción así como las consultas efectuadas a informantes calificados del Centro de Investigación y Tecnología del Cuero coinciden con el riesgo que significa la entrega del cuero de "nutria" por el frigorífico a las estancias. El plazo es muy breve para evitar serios deterioros en la piel que reduciría así su valor comercial. Además, en días húmedos y de temperaturas que superan los 15°C. el número de horas entre la entrega del cuero y el estaqueo se reduciría aún más (1).

En consecuencia: la instalación de un frigorífico para elaborar carne de "nutria" con destino al consumo humano tropezaría con serias dificultades. La más importante corresponde a las características propias del cuero de "nutria" que exige un tratamiento rápido para proceder al estaqueo.

Pero también juega como un factor adverso la tradición imperante en la zona al comercio de cueros de "nutria".

(1) El CITEC dependiente de esta Comisión de Investigaciones Científicas, ofreció su colaboración para realizar experiencias sobre la conservación de los cueros previo al estaqueo, en caso de optarse por la implantación de un frigorífico con las características descriptas.

Alternativa II

Instalación de un frigorífico-curtiembre

1.- Forma de operar de la planta:

El frigorífico-curtiembre sería un establecimiento que compraría las "nutrias" enteras para proceder a un aprovechamiento integral de las mismas: preparación de la carne para consumo humano en las diversas formas analizadas en la Segunda Parte de este informe y con destino orientado principalmente a la exportación, curtido de los cueros para su posterior venta al mercado interno y externo y también utilización de subproductos. (1)

El establecimiento podría recibir unas 8.000 piezas diarias. La carne se procesaría a medida que llega, y el frigorífico trabajaría con "nutria" solo los cinco meses de la temporada de caza. Se estudiaría la posibilidad de trabajar con ovinos el resto del año.

Los cueros, una vez estaqueados, pueden esperar para ser curtidos a lo largo del año, de modo que la curtiembre podría trabajar todo el año con una producción de 80 a 100.000 cueros mensuales lo que significa una capacidad operativa que la colocaría entre los principales del país.

2.- Ventajas comparativas con respecto al sistema vigente:

a) Se evitaría la intermediación de los acopiadores

(1) La "nutria" puede proporcionar subproductos no despreciables: de los tendones de la cola pueden obtenerse hilos de sutura, los dientes pueden venderse para hacer adornos; con el hígado puede hacerse un buen paté y los huesos y restos de carne o trozos muy pequeños pueden destinarse a harina de carne o venderse como los requechos de liebre.

en la comercialización de las pieles merced a lo cual:

- Se beneficiaría al estanciero y al nutriero que actualmente están obligados a vender sus cueros al precio que estipula el acopiador pues no existe otro canal de comercialización. El estanciero podría optar entre la venta al frigorífico-curtiembre o al acopiador según los precios respectivos.

- Se lograría un mejor precio FOB para nuestras pieles curtidas en los mercados externos mejorando las perspectivas de ampliación y consolidación de los mismos, hoy muy recesivos para la "nutria" argentina por su precio no competitivo.

- Las pequeñas y medianas empresas peleteras argentinas, confeccionistas de prendas de vestir, que no manejan lotes de pieles lo suficientemente importantes como para comprarlos crudos y contratar el servicio de las curtiembres como lo hacen los grandes peleteros, obtendrían sus pieles a mejores precios, comprando directamente en el frigorífico-curtiembre propuesto.

Al ahorrarse el importante margen de ganancia con que suelen trabajar los mayoristas de pieles que actualmente son sus proveedores, podrían colocar las prendas de vestir a mejor precio en el mercado interno, hoy muy recesivo.

b) Se aprovecharía la carne que hoy se desperdicia, proporcionando un ingreso adicional a nutrieros y estancieros y un producto de exportación a la zona.

c) Facilitaría una mejor fiscalización de la caza de la "nutria" contribuyendo al uso racional del recurso.

d) La instalación de un establecimiento industrial en la zona, con predominio de actividad invernal, ofrecería empleo complementario a la población local que trabaja en la zona de playas durante el verano.

3.- Ventajas con respecto al frigorífico (alternativa I):

a) Se evitarían los problemas derivados de la devolución de las pieles a los estancieros o de su reventa inmediata para que sean estaqueados a tiempo.

b) Se compensaría el riesgo empresario en el difícil mercado de la carne con ganancias en el rubro pieles.

c) Emplearía más mano de obra y daría más impulso a la economía local.

4.- Problemas previsibles:

Si bien consideramos la instalación del frigorífico-curtiembre como la mejor alternativa en el mediano o largo plazo, es necesario considerar con prudencia la viabilidad del proyecto en forma inmediata o a corto plazo, debido a serios problemas coyunturales que será necesario afrontar:

a) La colocación en el mercado de la carne de "nutria", para consumo humano, será muy difícil- por las razones expuestas en el capítulo respectivo- y si se logra su aceptación será tras una larga y costosa promoción comercial. Seguramente la penetración será lenta y sin mayores beneficios económicos los primeros años.

b) Como dijimos en la primera parte del estudio, en la actualidad el comercio de las pieles de "nutria" atraviesa un momento difícil por la recesión del mercado interno y externo. Consideramos que se trata de dificultades coyunturales, no definitivas, pero cuya duración es difícil de predecir.

c) La instalación del frigorífico-curtiembre cambiaría todas las pautas vigentes desde hace décadas en la comercialización de las pieles y seguramente contaría con la tenaz oposición de los barraqueros o acopiadores zonales y de los mayoristas de pieles, que tienen grandes intereses en juego y que harían sentir el poder que les otorga los grandes capitales que manejan

5.- Viabilidad del proyecto:

El éxito de la empresa dependerá sin duda de múltiples factores, entre los que consideramos fundamentales:

a) El monto de los capitales privados que se logran interesar en el proyecto. El establecimiento deberá ser mon

tado a gran escala y con miras a la exportación; por consiguiente deberá procesar carne y pieles según las exigencias de los mercados externos. Se requerirán fuertes inversiones en instalaciones, equipamiento y promoción comercial.

El apoyo gubernamental en forma de créditos y/o exenciones impositivas puede resultar decisivo.

b) La habilidad para promocionar la carne en los mercados externos.

c) El control que pueden ejercer las autoridades nacionales, provinciales o municipales para evitar -o al menos reducir- el contrabando de pieles crudas que salen vía Paraguay y se cotizan a precios bajísimos en los mercados externos dificultando así la colocación de las pieles de "nutria" curtidas en nuestro país.

d) La forma en que se maneje la oposición de los acopiadores.

e) La posibilidad de cambios en la política económica nacional que signifiquen un real apoyo a los exportadores. Mientras la Argentina continúe gravando las exportaciones -mientras otros países las subsidian- nuestros productos seguirán teniendo precios no competitivos y su colocación será obviamente difícil.

Alternativa III

Instalación de una grasería y fábrica de harina de carne

Esta alternativa significaría la posibilidad de aprovechamiento de la carne con una menor inversión inmediata y no modificaría el sistema vigente de comercialización de los cueros. En efecto, no siendo para consumo humano, la "nutria" puede ser cuereada en estancias o a orilla de las lagunas y la carne transportada a la planta procesadora en las condiciones que el nutriero considere más conveniente, no siendo obligatorio el ajustarse a las mencionadas normas del SENASA sobre entrega del animal entero al frigorífico.

Los problemas que ponen en duda la rentabilidad de este proyecto son los siguientes:

a) Dado que la temporada de caza no excede los cinco meses al año habría que estudiar la posibilidad de trabajar el resto del mismo con otra materia prima (podrían ser residuos de las carnicerías zonales).

b) El valor de la harina de carne en el mercado es muy oscilante dependiendo de las fluctuaciones del mercado externo, según vimos en el capítulo respectivo.

c) Los huesos con tendones adheridos que constituyen la materia prima con que trabajan las fábricas de harina de carne se pagan a precios bajísimos: el carnicero no cobra por los desechos y el transportista que se encarga de recogerlos los vende a los fabricantes de harina a 0,05 A/kg. (junio 1986). Para que la harina de carne fabricada en la zona pudiera ofrecerse en el mercado interno y externo a precios competitivos tendría que pagarse muy poco por la carne de "nutria" y difícilmente el nutriero la llevaría a la planta si el gran esfuerzo que le demandara su acarreo en largas distancias y en pésimos caminos no fuera compensado económicamente.

Propuestas

Analizadas la conveniencia y la viabilidad de las tres alternativas estudiadas, se concluye que la radicación de un frigorífico-curtiembre en la zona es la más factible de implementar y la más indicada para lograr el aprovechamiento integral de la "nutria", proporcionar fuentes de trabajo estables y dinamismo a la economía regional:

Se sugiere la concreción de los siguientes pasos:

1) Solicitar a través de este organismo al CITECA y al CIDCA la preparación de muestras de carne para consumo humano en las diversas presentaciones posibles para luego ser enviadas a los agregados comerciales de las embajadas argentinas y a firmas extranjeras que se ocupan de comercializar animales de caza.

Tantear así el mercado europeo y otros que podrían resultar interesantes: Japón, U.S.A., países Arabes, China, India, etc.

2) Realizar un estudio de costos de instalación y rentabilidad probable de un frigorífico-curtiembre de aproximadamente 1.000.000 de piezas al año.

3) Estudiar el apoyo que daría el Banco Nacional de Desarrollo o el gobierno provincial en forma de créditos y/o exenciones impositivas para poder interesar a capitales privados.

4) Una vez concretados los pasos que anteceden, interesar a firmas del sector pieles, como grandes peleteros, confeccionistas, curtidores, inclusive grandes mayoristas.

Si no hubiera interesados para la instalación del frigorífico-curtiembre, se sugiere estudiar la concreción de la Alternativa III. Se aconseja descartar la Alternativa I por considerarla prácticamente imposible de implementar.

Fig.3
 INFRAESTRUCTURA VIAL

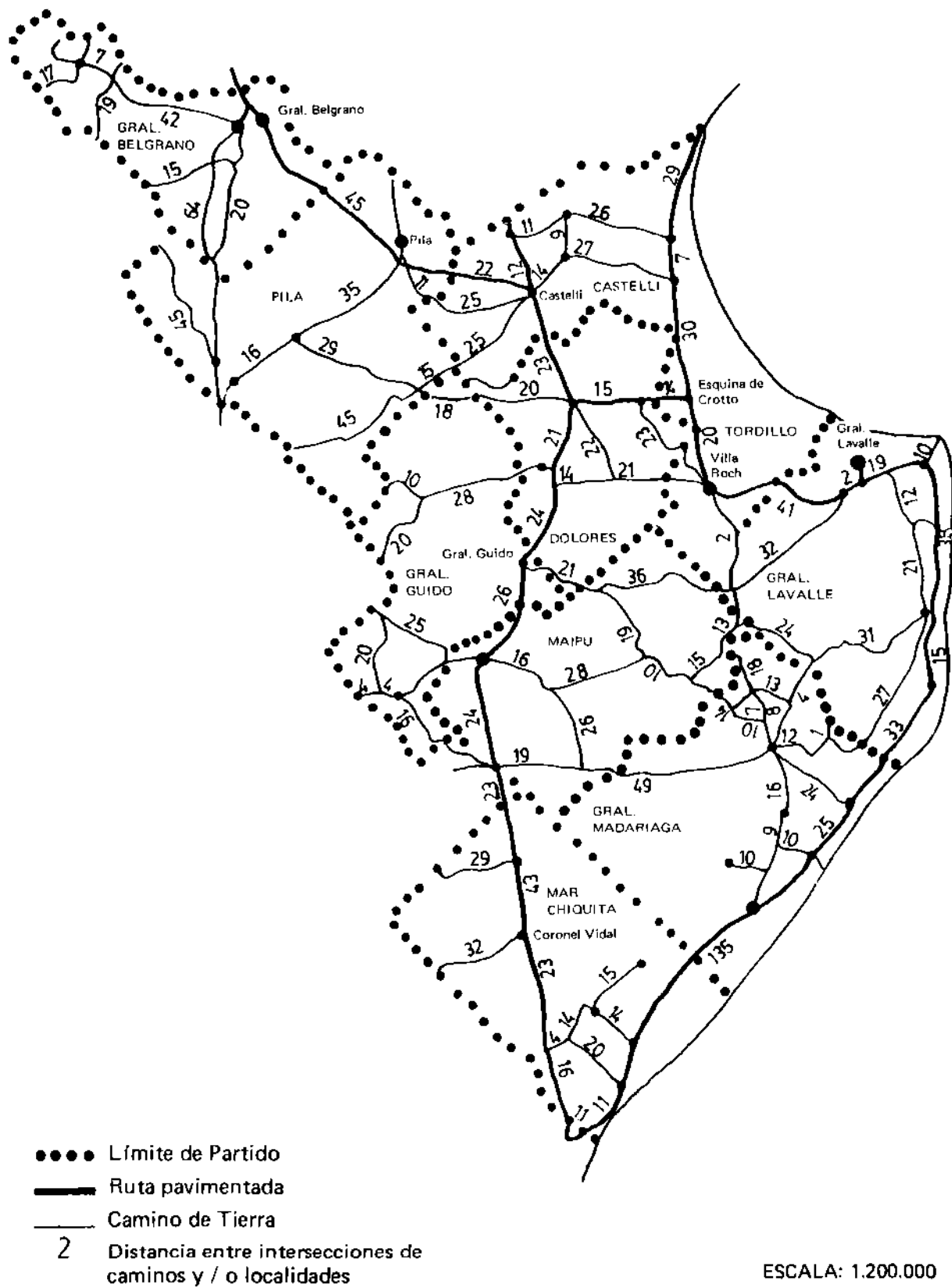
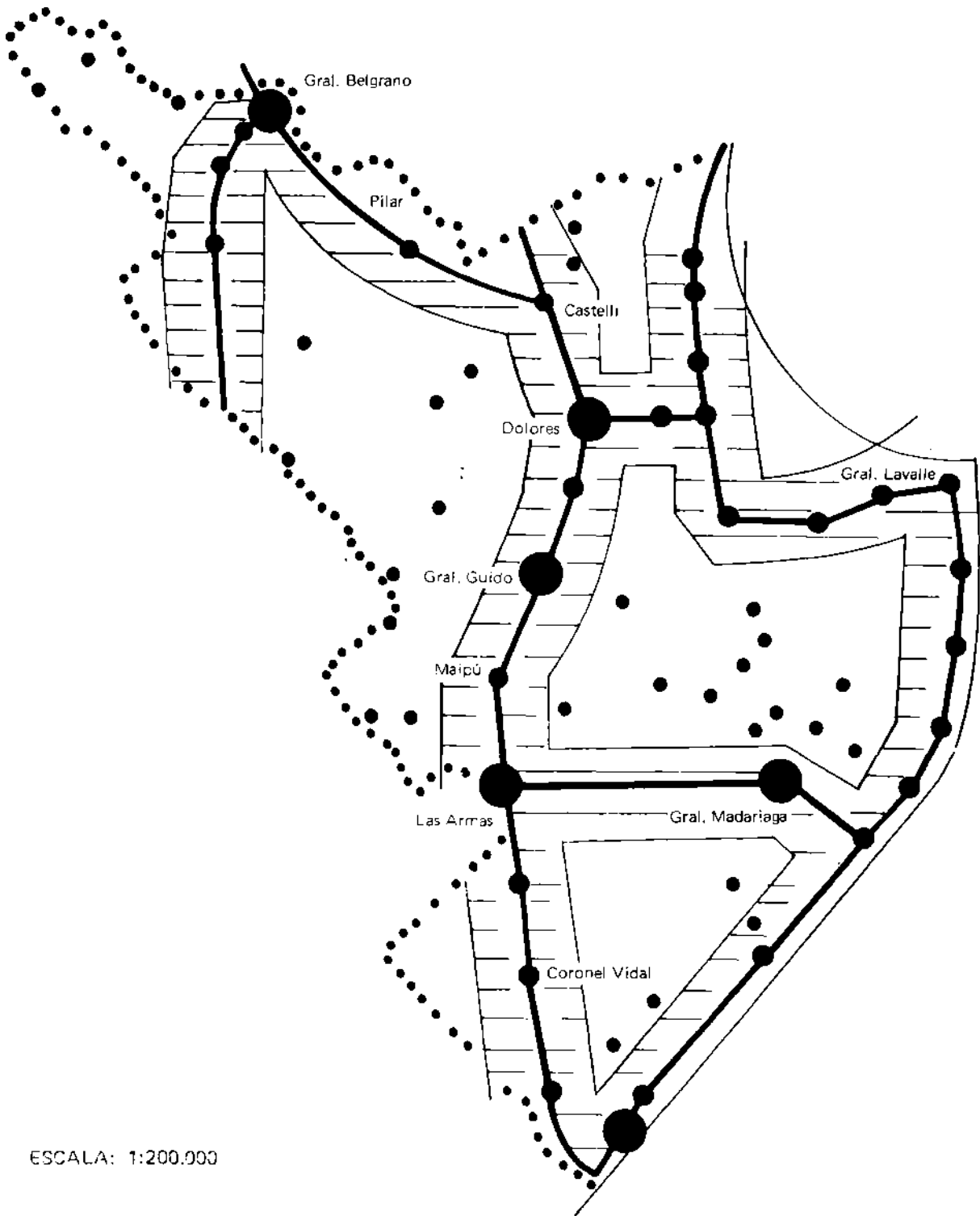






Fig.4



ESCALA: 1:200.000

-  Ruta pavimentada. Recorrido de los vehículos-transportes hasta el frigorífico.
-  Probables puntos de concentración de la carne.
-  Posibles puntos de concentración de la carne previo transporte hasta la ruta pavimentada.
-  Faja distante 10 km. desde los puntos de concentración de la ruta.

Informe de Prefactibilidad

ANEXO I

Trabajo de Investigación Propuesto: Posibilidades de aprovechamiento del coipo, quiyá o falsa nutria como recurso natural en el Partido de General Lavalle.

Primera Etapa: Investigación sobre fuentes de información disponibles con respecto a:

- Producción nacional y local de cueros de nutria
- Canales de comercialización
- Destino de la producción
- Mercado interno
- Mercado externo

Objetivo de la primera etapa: Determinar la posibilidad y la conveniencia de encarar el estudio integral del tema propuesto y el tiempo aproximado que demandaría.

Duración de la primera etapa: 2 meses

Fuentes tentativas de información:

- Cámaras empresarias vinculadas
- Curtiembres
- Secretaría de comercio exterior
- Dirección de Fauna Silvestre
- Secretaría de Industria y Ganadería
- CITEC
- Peleterías
- Dirección General de Aduanas
- General Lavalle: entidades oficiales y privadas y productores rurales.

Trabajo de Investigación propuesto: Posibilidades de aprovechamiento del coipo, quiyá o falsa nutria como recurso natural en el Partido de General Lavalle.

Primera Etapa: Investigación sobre fuentes de información disponibles con respecto a:

- Producción nacional y local de cueros de nutria
- Industrialización y canales de comercialización
- Destino de la producción
 - .mercado interno
 - .mercado externo

Como resultado de la tarea desarrollada, se puede ofrecer el siguiente listado de entidades oficiales y privadas en condiciones de proporcionar información sobre los puntos arriba mencionados.

Producción nacional y local de cueros de nutria.

1- Secretaría de Agricultura y Ganadería; Dirección Nacional de Fauna Silvestre. Paseo Colón 964. Capital Federal.

2- Ministerio de Asuntos Agrarios. Dirección de Administración de Recursos Naturales. Calle 5 (e/39 y 40). La Plata.

3- Criadero de nutrias. Señor Tejedor. Alejandro Korn. Provincia de Buenos Aires.

4- Establecimientos rurales de la zona

- . Estancia Los Ingleses
- . Estancia Las Violetas
- . Estancia La Victoria
- . Estancia El Palenque
- . Estancia El Tuyú
- . Estancia Cari Lauquen

Industrialización y canales de comercialización.

- 1- ACAPOL. Cámara Empresarial de Curtidores. San José 334
7° Piso. 1076 Capital Federal. Tel: 37-5188
- 2- Centro Industrial de Peletería. Paraguay 1359. 5°Piso
Departamento A. 1057 Capital Federal. Tel: 44-1800.
- 3- INTI. Instituto Nacional de Tecnología Industrial.
CITECA (Centro de Tecnología en carnes). Parque Tecno-
lógico, Migueletes. Avenida General Paz y Constituyen-
tes.

4- Curtiembres:

- . SEEFELD Hnos. S.A. Bahía Blanca 1350. 1407 Capital
Federal. Tel: 69-5080/9 y 67-8093/5.
- . IMPELSA S.A Brandsen 2295. 1870 Avellaneda. Tel:
204-9853/0437.
- . MAGROMER S.A. Avenida Córdoba 1457. 1055 Capital Fede-
ral Tel: 41-0031/5.
- . CAMILLI S.R.L. Coronel Lucero 356. 1822 Villa Alsina
Provincia de Buenos Aires. Tel: 208-8569.
- . CAVIFRE S.A. Bouchard 3173. 1824 Lanús Este. Provin-
cia de Buenos Aires. Tel: 247-2833/3847.
- . CURRIMPEX S.A. Avenida Cabildo 525. 1870 Avellaneda.
Provincia de Buenos Aires. Tel: 208-6994/7050.
- . N. GONZALEZ Y Cía S.R.L. Coronel M. Chilavert 3037.
1437 Capital Federal. Tel: 922-4494/7608.
- . MAP S.R.L. Montiel 2044. 1440 Capital Federal. Tel:
68-1292/5126.
- . SUAREZ ARNALDO S.A. Santo Domingo 3960. 1437 Capital
Federal Tel: 91-3853.
- . HASSAN y SPINA S.R.L. Mariano Santamaría 4444. 1766
La Tablada. Provincia de Buenos Aires Tel: 651-5442.
- . A. AMBAGTSHEER. Montiel 2655. 1440 Capital Federal.
Tel: 68-4899.
- . S.A.E.P.A. Marcelo Torcuato de Alvear 885. 1057
Capital Federal. Tel: 312-3240
- . INDUSPIEL S.R.L. Calle 78 N° 2543. 1651 San Andrés.
Provincia de Buenos Aires. Tel: 768-8501

- . CIPEL S.R.L. Rawson 869. 1706 Haedo. Provincia de Buenos Aires. Tel: 628-2349.
 - . SAN FRANCISCO PIEL. Saladillo 2533. 1440 Capital Federal. Tel: 68-8692.
 - . Curtiembre "La Plata" Zona Industrial Parcela 1, Lote 2 Berisso.
 - . MAGON S.R.L. Hipólito Irigoyen 4802. Florida. Vicente López. Provincia de Buenos Aires.
 - . Peletería "Marcel Kummer S.A." Paraguay 1255. Capital Federal. Tel: 393-1371.
- 5- Acopiadores ubicados en el Gran Buenos Aires.
- . Barraca Australia. Almafuerte 228. Avellaneda. Provincia de Buenos Aires.
 - . Cía Sudamericana de Pieles. Almafuerte 46. Avellaneda Provincia de Buenos Aires.
 - . Grozovsky S.A.C. Montes de Oca 563. Avellaneda. Provincia de Buenos Aires
 - . Carnevale Roberto. Dean Funes 391. Avellaneda. Provincia de Buenos Aires.
 - . Nutria SUD S.R.L. Montes de Oca 651. Avellaneda. Provincia de Buenos Aires.
- 6- Barraqueros de General Madariaga.
- . LATUF y HOBAICA. Mitre 1060.
 - . Carlos A. Zegbi . Belgrano 1172.
 - . Dardo Morete. Sarmiento 370.
 - . Elías Zegbi. Belgrano 1266.
 - . Roberto Hobaica. Saavedra 659
 - . Alberto Jaureguiberry. Ruta 74
 - . Horacio Guglielmetti. Moreno 1570.
 - . Juan José EL HAGGE. Alberti 959.
- 7- Se solicitó información al frigorífico "La Azuleña" que parece haber industrializado carne de nutria. No se recibió respuesta aun.

Exportaciones

- 1- INDEC. Instituto Nacional de Estadística y Censos.
Alsina 1290. Capital Federal.

- 2- Secretaría de Comercio. Julio A. Roca 651. Capital Federal.
 - . Oficina de Promoción, 5° Piso. Sector 24.
 - . Carpetas con informes de las Conserjerías Económicas de las Embajadas Argentinas sobre el Mercado de Pielles.
 - . Dirección Nacional de Exportación. 5° Piso. Sector 16.
 - . Oficina de ALADI. 5° Piso. Sector 10.
 - . Oficina de Admisión Temporaria. Señor Alzaga. Tel: 33-2286
 - . Oficina de Importaciones. Señor López del Monte. Tel: 30-2409.
- 3- Administración Nacional de Aduanas. Azopardo 350.
- 4- Secretaría de Agricultura y Ganadería. Dirección Nacional de Fauna Silvestre. Paseo Colón 964. Capital Federal.
- 5- Centro de Importadores y Exportadores. Avenida de Mayo 1480. 4° Piso Oficina 7. Capital Federal. Tel: 37-4620

Nombres de Personas Entrevistadas que por su actividad y conocimiento del tema podrían proporcionar una mayor información.

- 1- Intendente del Partido de General Lavalle. Doctor Eladio Zueta.
- 2- Secretario de Gobierno del Partido de General Lavalle. Señor Casagrande.
- 3- Intendente del Partido de General Madariaga. Señor Goldaracena.
- 4- Señor Rodríguez Maurí. Avenida Mitre s/n. General Lavalle. Estanciero y comerciante de pieles de nutrias.
- 5- Señor Bermani. Residencial Costanera. Calle 19 y Costanera. San Clemente del Tuyú. Propietario de una curtiembre de pieles de nutrias que funcionó durante un año en la zona.
- 6- Señor Funes. Secretario del Consejo Deliberante de General Lavalle y nutriero.

- 7- Mayordomo de la estancia "El Palenque".
- 8- Capataz de la estancia "Cari Lauquén".
- 9- Señor Gianmateo. Sarmiento 1260. General Madariaga.
Exportador de carne de nutria durante una temporada de caza, año 1891.
- 10- Señor Latuf. Mitre 1060. General Madariaga. Barraquero.

Conclusiones de la Primera Etapa.

Se considera que la información existente permitiría llevar a cabo el estudio sobre "Industrialización integral de la nutria en el Partido de General Lavalle".

Dada la magnitud del recurso natural en la zona y el proceso de deterioro que presenta la actividad socio-económica del Partido de General Lavalle, se estima como positiva la realización del estudio propuesto.

En base, a toda la información recogida, hasta el momento, parecería una interesante perspectiva para el Partido de General Lavalle la instalación, en la zona, de un frigorífico-curtiembre de capital privado, que procesara la carne y el cuero de nutria para el mercado interno y externo.

Las ventajas que se derivarían de esta radicación parecerían ser las siguientes:

- . Lograr un mejor aprovechamiento del recurso facilitando un control más efectivo de la caza evitando el desperdicio de la carne.
- . Evitar los intermediarios.
- . Proporcionar una fuente de empleo a la población local. Esta actividad predominantemente invernal resultaría complementaria para la población local que se desempeña en las playas vecinas durante el verano.

También disminuiría el éxodo de población en edad activa que afecta al Partido.

- . Ampliar la capacidad de la industria curtidora concentrada en el Gran Buenos Aires, ya insuficiente.

La factibilidad de la implantación y funcionamiento de dicho establecimiento no sólo tendría que ser evaluada por un estudio de mercado sino también por un estudio biológico, que determinará la real magnitud y la permanencia del recurso, y por un estudio que dimensionará el establecimiento y aconsejará las mejores medidas para su promoción en el ámbito privado.

El tiempo que demandaría la realización del estudio propuesto dependerá de la dedicación de los profesionales que se contraten. Duración tentativa: seis meses, aunque un estudio bioecológico demandaría aproximadamente un año (ciclo biológico completo).

Se adjunta al presente informe, todas las fotocopias de la información estadística y bibliográfica obtenida, hasta el momento.

ANEXO II
ESTUDIO COMPLEMENTARIO

Características poblacionales de los partidos de
General Lavalle y de General Madariaga

La población se comporta como un elemento condicionante y condicionado por el medio socio-económico. La importancia de conocer ciertos caracteres demográficos resulta de interés como marco de referencia para el estudio "Aprovechamiento integral de coipo, quiyá o falsa "nutria" en el partido de General Lavalle".

Asimismo, se estima que el partido de General Lavalle podría aportar elementos significativos sobre las ventajas de un probable implantación industrial.

El análisis demográfico es puramente descriptivo y se basa en los datos estadísticos de los Censos nacionales de población.

1. Evolución de la población total

Con el objeto de evaluar con mayor precisión el comportamiento de la población de General Lavalle, se compararon las cifras correspondientes a los partidos vecinos, y también con el total provincial.

Los datos registrados por los Censos mencionados arrojan los resultados volcados en el CUADRO I.

General Lavalle muestra un comportamiento inverso al de los partidos próximos, excepto el partido de Tordillo. La pérdida de población es alarmante en números absolutos y relativos desde 1947. Esta afirmación se completa con la tasa de crecimiento anual intercensal que se da en el CUADRO 2.

CUADRO I

Volumen de la población

Unidad Espacial	Años						
	1947	1960	Var. 47/60	1970	Var. 60/70	1980	Var. 70/80
Gral. Lavalle	5666	(1) 3959	-30,1	(1) 2569	-35,1	1234	-52,0
Gral. Mariaga	12252	(2) 12718	3,8	(2) 13505	6,8	15526	15,0
Tordillo	2189	1956	-10,6	1715	-12,3	1533	-11,0
Castelli	6798	6384	-6,1	6134	-3,9	6574	7
Maipú	9236	8350	-9,6	9010	8,0	9547	6,0
Dolores	19782	20642	4,3	20749	0,5	23261	12,1
Pcia. de Bs. As.	4273874	6766108	58,3	8774529	29,7	10865408	23,8

(1) Excluído el Municipio de la Costa (San Clemente, S. Bernardo, Mar del Tuyú, Mar de Ajó, Santa Teresita) creado en 1978. Desde 1970 a 1980 incrementó un 95%.

(2) Excluído el Municipio urbano de Gesell y el Municipio urbano de Pinamar, creados en 1978. Desde 1970 a 1980 aumentó 127%.

Fuente: INDEC, Censos Nacionales de Población.

Se está en presencia de una tasa negativa de crecimiento que se acentúa a través del tiempo.

Uno de los procedimientos que permite apreciar la distribución espacial de la población consiste en el índice de densidad (número de habitantes/Km²). Es una noción teórica de relativa precisión, pues desconoce la heterogeneidad del espacio, las diferencias en la capacidad productiva y el potencial de sus habitantes. Sin embargo, puede llegar a adoptarse en aquéllos casos en que la información estadística sea insuficiente. Facilita las comparaciones temporales aportando un elemento más sobre la evolución de la población.

CUADRO 2

Tasa de crecimiento anual intercensal

Unidad espacial	Períodos		
	1947/1960	1960/1970	1970/1980
Gral. Lavalle	-10,6	-42,6	-70,2
Gral. Madariaga	2,9	6,0	13,9
Tordillo	-8,6	-12,3	-10,6
Castelli	-4,8	4,0	7,0
Maipú	-7,7	7,6	5,8
Dolores	3,3	0,5	11,4
Pcia. Bs. As.	17,4	12,9	10,6

Fórmula

usada: Variación= $\frac{P2 - P1}{P1 + P2} \cdot 1000 = (1)$

$$\frac{1}{\text{Tiempo}}$$

P1 y P2: población al comienzo y al final del período respectivamente.

Tiempo: número de años del período

Fuente: elaborado en base a los datos de los Censos Nacionales de población.

2. . Estructura de la población

Algunas variables demográficas permiten comprender la variación observada en el total de la población.

2.1. Composición por edad y por sexo

La clásica figura de la pirámide de población da una imagen instantánea sobre la distribución por edad y sexo (1). La Fig. 1 señala una elevada natalidad, una merma en los escalones de jóvenes y una elevada proporción de ancianos.

(1) Los valores absolutos se redujeron a porcentajes. La determinación del valor porcentual de cada uno de los escalones de la pirámide se realizó en base a la población total.

Llama la atención el escalón correspondiente al grupo etario 25-29 para las mujeres y el de 30-34 para los hombres. Se está elaborando información con el fin de comprobar la hipótesis formulada al respecto en el partido. También podría pensarse que hubo un error de enumeración, pues cuando se trata de una población de tamaño reducidos los errores no se compensan.

En el CUADRO 4 se señala el índice de masculinidad.

CUADRO 3

Distribución de la población, habitantes/Km²

Unidad espacial	Año 1960	Año 1980
Gral. Lavalle	2,4	0,5
Gral. Madariaga	4,5	5,2
Tordillo	1,5	1,2
Castelli	3,0	3,1
Maipú	3,2	3,6
Dolores	10,4	11,7
Pcia. Bs. As.	22,0	35,3

Fuente: INDEC, Censos Nacionales de Población.

Se ha considerado de interés la comparación de los valores registrados en General Lavalle con la situación que presenta el territorio provincial y el total nacional. En 1960 el índice de masculinidad era aun mayor: 1,13 mientras que la provincia de Buenos Aires acusaba 1,03 y el país se había equilibrado.

La población de General Madariaga muestra un comportamiento algo diferente, con una natalidad más baja, una emigración menor, pero también es elevado el porcentaje de ancianos. El índice de masculinidad de este partido se aproxima al de la provincia de Buenos Aires y el total del país. En 1960 era de 1,09.

CUADRO 4

Masculinidad por grupos de edad Año 1980

Grupos de edad	Gral. Lavalle	Gral. Madariaga	Provincia de Bs. As.	País
0-14	1,64	0,99	1,03	1,03
15-44	1,00	0,99	1,01	0,99
45-64	1,00	1,07	0,96	0,95
65 y +	0,84	0,86	0,76	0,77
Total	1,06	0,99	0,98	0,97

Fuente: Elaborado a partir de los datos del Censo Nacional de Población y Vivienda. Año 1980.

La tendencia al envejecimiento demográfico se traduce en la edad media de la población, estimándose que resultados superiores a los 30 años indican una población en vías de envejecimiento. A continuación se indican los guarismos obtenidos para General Lavalle y General Madariaga y su comparación con el territorio bonaerense y el total del país.

CUADRO 5

Edad media de la población

<u>Unidad espacial</u>	<u>Año 1980</u>
Gral. Lavalle	30,5
Gral. Madariaga	30,5
Pcia. Bs. As.	31,2
Total país	27,2

Fuente: elaborado en base a los datos del Censo Nacional de Población y Vivienda Año 1980.

2.2. Ocupación

No se han conseguido aún datos sobre el grado de ocupación de la población económicamente activa y tampoco su distribución según ramas de actividad. La información disponible sólo permite conocer la fuerza de trabajo potencial y su relación con el sector pasivo (niños y ancianos) como se aprecia en el cuadro que sigue:

CUADRO 6

Población potencialmente activa y pasiva Año-1980-

Grupos de edad	Gral. Lavalle				Total
	Varones		Mujeres		
	T.	%	T.	%	
0-14	226	20,5	177	14,3	403
15-64	350	28,4	350	28,4	700
65 y +	60	4,9	71	5,7	131
Total	636	51,5	598	48,4	1234

Grupos de edad	Gral. Madariaga				Total
	Varones		Mujeres		
	T.	%	T.	%	
0-14	2273	14,6	2294	14,8	4567
15-64	4776	30,3	4680	30,2	9456
65 y +	696	4,5	807	5,2	1503
Total	7745	50,0	7781	50,1	15526

Fuente: información elaborada con los datos del Censo Nacional de Población y Vivienda. Año 1980.

Las cifras precedentes facilitan la obtención del coeficiente de dependencia potencial (1). Para Gral. Lavalle es de 0,7 pasivos/activos y para Gral. Madariaga de 0,6 pasivos/activos. Aparentemente la fuerza de trabajo potencial ejer-

(1) Coeficiente de dependencia expresa el número de personas inactivas que es sostenido para cada individuo en edad activa.

ce un peso relativo importante sobre la población inactiva hecho que normalmente no se da en poblaciones rurales. Esto se explica en Madariaga donde el 86% de la población es urbana. Es necesario confrontar los datos de Gral. Lavalle con la realidad.

Como conclusión parcial, sujeta a modificaciones, una vez finalizado el estudio, se puede decir que los resultados que ofrece la información censal demuestran que Gral. Lavalle se comporta como un área deprimida, constituyendo un foco de rechazo para sus habitantes. La natalidad no reemplaza a los efectivos que emigran. El elevado índice de masculinidad revela un tipo de población rural con carencia de incentivos para retener a la población femenina joven.

General Lavalle carece de un centro urbano. El núcleo que es cabecera del partido sólo cumple funciones administrativas y satisface las necesidades primarias de la población. Desde que se formó el Municipio urbano de la Costa (año 1978), General Lavalle perdió los asentamientos turísticos de San Clemente del Tuyú, San Bernardo, Mar del Tuyú, Mar de Ajó, Santa Teresita, motivo por el cual se acentuó su estancamiento y su decadencia.

Por otro lado y a diferencia de otros municipios con características rurales, la mayor parte de los productores-propietarios de los establecimientos pecuarios no residen en el partido. El tipo de actividad desarrollada, esto es una ganadería de cría con formas de explotación extensiva tradicional, absorbe muy poca mano de obra.

Los elementos aportados en este estudio ejemplifican una situación que se repite en otros partidos de la provincia de Buenos Aires: partidos incapaces de acrecentar su población no sólo por una desocupación derivada del avance tecnológico, en algunos casos, sino por dificultades para promover inversiones selectivas en sectores de mayor intensidad económica, que multipliquen actividades agrarias y/o agroindustriales y pueden provocar el cambio con signo positivo.

ALGUNAS CONSIDERACIONES SOBRE ASPECTOS DEMOGRAFICOS DE
GRAL.LAVALLE Y GRAL. MADARIAGA

Al realizar el informe sobre algunas características de la población de los partidos de Gral. Lavalle y de Gral. Madariaga (Anexo II) se señaló que el análisis de los datos censales no permitía comprobar algunas hipótesis, es más, se notó en algunos aspectos una contradicción con lo observado en realidad. En efecto, al confrontar la información en el partido de Gral. Lavalle mediante más preguntas efectuadas a un número considerable de personas que habitan el campo y también a las autoridades municipales, se concluyó que en el año 1980 no se censó a la población dispersa (habitantes del campo); sólo se cubrió el ejido del partido.

Con posterioridad se solicitó información al respecto a la Dirección de Censos dependiente del Ministerio de Economía de la Provincia de Buenos Aires donde se corroboraron las declaraciones obtenidas en Gral. Lavalle.

Esto indica que se manejaron cifras que no son estrictamente comparables ni con los años anteriores, ni con las otras jurisdicciones mencionadas en dicho informe. Ello provoca distorsiones y desviaciones que resultan difíciles de rectificar por el empleo de fórmulas demográficas. Se trabaja con una población de reducido tamaño y con datos inconsistentes; por consiguiente las estimaciones sobre ciertos aspectos tales como la composición por edad y sexo, la relación activo/pasivo podrían conducir a interpretaciones engañosas.

La Dirección de Censos (1) efectuó una estimación de la población total de Gral. Lavalle para el año 1980. La cifra alcanza a 2303 habitantes, o sea un 46% más que la registrada por el Censo de 1980.

(1) Ministerio de Economía de la Provincia de Buenos Aires.

En este caso se podría seguir considerando un decrecimiento poblacional respecto a 1970 pero no con las características alarmantes que se habían señalado anteriormente, según se indica a continuación:

Cantidad de habitantes
de Gral. Lavalle

<u>AÑO</u>	<u>TOTAL</u>	<u>Variación 1970</u>	
		<u>1980-</u>	<u>%</u>
1970	2569	52	
Censo 1980	1234		
Estimación año			
1980 (1)	2303	10	

Si el cálculo de población que da la Dirección de Censos estuviera más próximo a la realidad se podría pensar que la población decrece pero no con el ritmo fijado por los años anteriores a 1970.

Una proyección de población realizada para el año 1990 (2) arroja la cifra de 2230 hab. o sea una disminución del 3% respecto a 1980.

Esto evidenciaría una tendencia de decrecimiento descendente. La fórmula matemática empleada para proyectar la población no contempla el impacto de factores socio-económicos (y una implantación industrial acompañada de mejoras en el sector educacional) sino que toma a la población de 1980 y el comportamiento esperado en 1990.

Conclusión: Las cifras obtenidas en el mismo Anexo II deben observarse teniendo en cuenta que el Censo Nacional de Población de 1980 no enumeró a la población rural dispersa; los resultados del análisis efectuado para dicho año,

(1) Ministerio de Economía provincia de Bs. As. Dirección de Censos.

(2) Ministerio de Economía Provincia de Bs. As. Dirección de Censos y Encuestas. Estimación de la población de la provincia por partidos años 1881- 1990 La Plata 1984

deben considerarse con prudencia.

En cambio, se estima que las conclusiones que a parecen en dicho Anexo pueden aceptarse como válidas ya que reflejan un comportamiento poblacional que se ha podido comprobar en el área bajo estudio.

Por consiguiente, hechas las salvedades que anteceden para su correcta interpretación, se adjunta el estudio complementario de población.

ANEXO III
LISTADO DE ENTIDADES OFICIALES Y PRIVADAS
EN CONDICIONES DE PROPORCIONAR INFORMACION

Producción nacional y local de cueros de "nutria".

1. Secretaría de Agricultura y Ganadería; Dirección Nacional de Fauna Silvestre. Paseo Colón 964- Capital Federal.

2. Ministerio de Asuntos Agrarios. Dirección de Administración de Recursos Naturales. Calle 5 (e/39 y 40)- La Plata.

3. Criadero de "nutrias". Señor Tejedor. Alejandro Korn. Provincia de Buenos Aires.

4. Establecimientos rurales de la zona:

- Estancia Los Ingleses.
- Estancia Las Violetas.
- Estancia La Victoria.
- Estancia El Palenque.
- Estancia El Tuyú.
- Estancia Cari Lauquen.

Industrialización y canales de comercialización de pieles:

1.- ACAPOL. Cámara Empresaria de Curtidores. San José 334-7°Piso. 1076- Capital Federal. Tel: 37-5188

2.- Centro Industrial de Peletería. Paraguay 1359. 5° Piso. Departamento A. 1057- Capital Federal. Tel: 44-1800

3.- Peletería Alaska. VIASIL S.A.- Importación y Exportación- Director Jorge D. SEDZISZCW- Suipacha 359- Capital Federal. Tel: 38-6452

4.- Curtiembres:

SEEFELD Hnos. S.A.- Bahía Blanca 1350. 1407- Capital Federal. Tel: 695080/9 y 67-8093/5.

- # MAGROMER S.A.- Av. Córdoba 1457. 1055-Capital
Federal. Tel: 41-0031/5
- # Camilli S.R.L.- Cnel. Lucero 356. 1822- V. Alsina.
Pcia. Bs. As. Tel: 208-8569
- # CAVIERE S.A.- Bouchard 3173. 1824- Lanús Este.
Pcia. de Bs. As. Tel: 247-2833/3847.
- # CURTIPEX S.A.- Av. Cabildo 525. 1870- Avellaneda
Pcia. de Bs. As. Tel: 208-6994/7050.
- # N. GONZALEZ Y CIA S.R.L.- Cnel. M. Chilavert 3037.
1437- Cap. Federal. Tel: 922-4494/7608
- #MAP S.R.L. - Montiel 2044. 1440- Cap. Federal Tel:
68-1292/5126
- # SUAREZ ARNALDO S.A.- Sto. Domingo 3960 1437-Cap.
Federal Tel: 91-3853
- # HASSAN Y SPINA S.R.L.- Mariano Santamaría 4444.
1766- La Tablada Pcia. Bs. As. Tel: 651-5442.
- # A.AMBAGTSHEER- Montiel 2655. 1440- Cap. Federal.
Tel: 68-4899.
- # S.A.E.P.A.- M.T. de Alvear 885. 1057- Cap. Federal
Tel: 312-3240
- # INDUSPIEL S.R.L.- Calle 78 N°2543. 1651- San An
drés- Pcia. Bs. As. Tel: 768-8501.
- # SAN FRANCISCO PIEL- Saladillo 2533. 1440- Capital
Federal. Tel: 68-8692
- # CURTIEMBRE "LA PLATA"- Zona Industrial Parcela 1.
Lote 2, Berisso.

MAGON S.R.L.- Hipólito Irigoyen 4802. Florida.
Vte. López. Pcia. de Bs. As.

4 CITEC. Centro de Investigación y Tecnología del
Cuero, dependiente del LEMIT. Dr. Sofia

PELETERIA "MARCELO KUMER S.A."- Paraguay 1255-
Cap. Federal. Tel: 393-1371.

5.- Acopiadores ubicados en el Gran Buenos Aires:

Barraca Australia. Almafuerite 228. Avellaneda.
Pcia. de Bs. As.

Cía Sudamericana de Pieles. Almafuerite 46. Avellan
neda. Pcia. de Bs. As.

Grozovsky S.A.C. Montes de Oca 563. Avellaneda.
Pcia. de Bs. As.

Carnevale Roberto. Dean Funes 391. Avellaneda. Pcia.
Bs. As.

Nutria SUD. S.R.L. Montes de Oca 651. Avellaneda.
Pcia. Bs. As.

6.- Barraqueros de General Madariaga:

Latuf y Hobaica. Mitre 1060.

Carlos A. Zegbi. Belgrano 1172.

Dardo Morete. Sarmiento 370.

Elías Zeghi. Belgrano 1266.

Roberto Hobaica. Saavedra 659.

Albero Jaureguiberry. Ruta 74.

Horacio Guglielmetti. Moreno 1570.

Juan José El Hagge. Alberti 959.

7.- Se solicitó información al frigorífico "la Azuleña" que parece haber industrializado carne de "nutria". No se recibió respuesta aún.

Exportaciones:

- 1.- INDEC. Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. Alsina 1290. Capital Federal.
- 2.- Secretaría de Comercio. Julio A. Roca 651. Capital Federal
 - . Oficina de Promoción, 5to. Piso. Sector 24.
 - . Carpetas con informes de las Consejerías Económicas de las Embajadas Argentinas sobre el Mercado de Pieles.
 - . Dirección Nacional de Exportación. 5to. Piso. Sector 16.
 - . Oficina de ALADI. 5to. Piso. Sector 10.
 - . Oficina de Admisión Temporaria. Señor Alzaga. Tel: 33-2286.
 - . Oficina de Importaciones. Señor López del Monte Tel: 30-2409
- 3.- Centro de Importadores y Exportadores. Dr. Godoy. Capital Federal Av. de Mayo 1480. 4to. Piso. Oficina 7. Tel: 37-4620

Procesamiento de la carne:

. CITECA. Centro de Investigación y Tecnología de Carnes, dependiente del INTI. Dr. Osvaldo Davobe e Ing. María A. Bianchi. Parque Tecnológico Migueletes. Av. Gral. Paz entre Albarellos y Av. Constituyentes. Migueletes. Pcia. Bs. As. Tel: 755-6161

. CIDCA. Centro de Investigación y Desarrollo en

Criotecnología de Alimentos dependiente del CONICET y UNLP
Calles 47 y 116. La Plata.

. Cámara Argentina de Exportadores de Liebre. Venezuela 110. 10°Piso Capital Federal. Tel: 91-5294/33-0801

. Frigoríficos exportadores de carne de liebre. Troncomar. Av. Cnel. Roca 1345. Cap. Fed. Tel: 91- 8205/1307. Gerente. Sr. Oscar Bartolomé y señor Fernando Vázquez.

. Guinea Hnos. Maipú 216 P.B. Cap. Fed. Tel: 40-9937. Sr. Carlos Eirin.

. Orlando Tosoni. Maipú 216 4to. P. "B" Tel: 40-6108 Sr. Tessi.

. SENASA. Servicio Nacional de Sanidad Animal. Secretaría de Agricultura y Ganadería de la Nación. Paseo Colón 900. Cap. Fed. Dr. Eduardo Cohen. Tel: 362-0093.

. Cámara Argentina de Subproductos Ganaderos. 25 de Mayo 347 6to. P. Tel: 311-4229. Cap. Federal.

. Cámara Argentina de Fabricantes de Alimentos Balanceados. Bouchard 454 6to. Piso. of. 615. Tel: 311-0530 Cap. Fed.

.GER. Fábrica de Harina de Carne. Tandil 6006. Cap. Fed. Tel: 682-0132/687-0504. Sr. Bouzo.

. WILLIMOR S.A. Fábrica de harina de carne y hueso. Maipú 215. 7mo piso. Cap. Fed. Tel: 46-0541/8908.

. Cía General de Exportación. L.N. Alem 762- 3°P. Tel: 311 2719. Sr. Víctor WEISZ.

. Alinsa S.S. (Cargil) Corrientes 345. 10 P. Cap. Fed. of. de Alimentos Balanceados. Sr. Eduardo Fay.

. NUTIMENTOS S.A. Fábrica de Alimentos Balanceados.
Ruta 25 camino Escobar C.C. 12. Escobar.

. EFFEM. Empresa importadora y distribuidora europea de materias primas para alimentos balanceados P.O. Box 1280 D 2810 Verden (Aller) Télex 024215 West Germany

. Otras personas consultadas y/o entrevistadas que por su conocimiento del tema pueden suministrar importante información:

. Sr. Andrés L. GIAMMATEO. Sarmiento 1260.
Gral. Madariaga. Tel: 5520.

. Dr. Vicente Agustín Delfino. Especialista en subproductos ganaderos. Asesor de fabricantes de harina de carne. Asesor de FAO, T.E. (Particular). 687-8469.

ANEXO IV

SUIZA: DIRECCIONES UTILES

Importadores/Mayoristas

Agrifrance S.A
10 rue Blavignac
1227 carouge
Tel: (022) 429 700
Telex: 22454

Casic
Elisabethenanlage 7
4051 Basilea
Tel: (061) 224 511
Telex: 62252/62712

Geflugel und Wildimport AG
Neudorfstrasse 90
4056 Basilea
Tel: (061) 431 170

Carrefour
Erlenstrasse 40
2555 Brugg
Tel: (032) 533 434
Telex: 34434

Deutsch Robert & Cia
16 rue Plantamour
1201 Ginebra
Tel: (022) 325 488

Bischofberger AG
Hagenholzstrasse
8050 Zurich
Tel: (01) 810 7979
Telex: 53758

Frigaliment Import SARL
35 Avenue de Champel
1206 Ginebra
Tel: (022) 461 422
Telex 22206

Frigaliment Import SARL
9430 St Margrethen
Tel: (071) 713 233
Telex: 77211

Fuess Import Export
6 route des Jeunes
1227 Carouge
Tel: (022) 430 920
Telex 27497

Organizaciones de venta al por menor

Migros
152 Limmatstrasse
Case postale 226
8031 Zurich
Tel: (01) 277 2111/277 2662
Telex: 588322 mkob

Coop Suisse
Thiersteinerallee 14
Case Postale 1285
4002 Basilea
Tel: (061) 206 111
Telex: 62133 coop ch

Denner AG
Grubenstrasse 12
8045 Zurich

Usego Ag
Solothurner Str. 231
4600 Olten

NOMINA DE IMPORTADORES LOCALES DE CARNE DE CONEJO CONGELADA:

SOCIETE BELGOTEL
135 Chée de Bruxelles
LA HULPE

IRANO EUROPEAN CO. LTD
Boite Postale 1882
LUXEMBOURG

BRUGGEMAN
Raamstraat 30
8000 BRUGGE

COMPAGNIE BELGE DE SURGELES S.A.
Cheé de Bruxelles 220
6310 FRASNES-LEZ-GOSSELIES

TRANSAG N.V.
106 Amerika Lei Bte. 8
2000 ANTWERPEN

COGEMIN
Av. de l'Astronomie 23
1030 BRUXELLES

GIROPA TRADING COMPANY PVBA
Huidevetterskaai 44
9000 GENT

UNION TRADING CORPORATION
Av. Guillaume Gilbert 67, Bte-7
1050 BRUXELLES

JOS VAN AERDE PVBA
4 Entrepotplaats
2000 ANTWERPEN

ETS. SERGE DUFOUR
Rue de Capitaine 3
6080 MONTIGNIES SUR SAMBRE

COMNIMEAT S.A.
Lange Lobroekstraat 32/34
2000 ANTWERPEN

BIBLIOGRAFIA

- Aitken, F.C. Alimentación de animales de peletería. Ed. Acribia-Zaragoza. 1936.
- Ashbrook, F.G. Nutrias in the United States. U.S. Fish y Wildlife Service. 1957.
- Bianchi, M. y Viviani, E. Utilización de la carne de nutria sudamericana (Myocastor coypus) (NS) para la industria conservera. INTI. 1982.
- Calvo, J. y Fujita, H. Las exportaciones de productos y subproductos de fauna silvestre en el quinquenio 1976-1980 EERA. INTA, Balcarce. Inédito. 1981.
- Carman, R.L. De la fauna bonaerense. Junto al arroyo de las nutrias. Ed. del autor. Bs. As. 1973.
- Chabrek, R. Daily Activity of Nutria in Louisiana. J. Mammal 43. 1962.
- Chabrek, R. y Dupuie, H. Onthly Variation in Nutria Pelt Quality. Am. Conf. SE Ass. Game and Fish comm. 169-175. 1970.
- De Paoli, J. "Producción y comercialización de la nutria" En IX Congreso Argentino de Producción Animal. Mar del Plata. 1982.
- Crespo, J.A. "Observaciones sobre la reproducción de la Nutria en estado silvestre". 1981. En: Griva, E. (comp). La experiencia en Argentina de la cría de Nutria Coypus. Aporte para el inicio de la producción en Mexico. 27-41 SARH. Mexico.
- Dozier, H.L. The Present Status and Future of Nutria in the Southeastern States. Fishth ann meeting SE Assn. Game and Fish comm. 1951.
- A Practical Way to Dry Nutria Pelts. Louisiana Conservation 1950.
- García Nata, R. "Panorama general de la cría en cautividad de animales de piel". En Griva, E. (comp). La experiencia Argentina de la cría de nutria coypus. aporte para el inicio de la producción en Mexico. 23-23 SAHR. Mexico. 1981.

- García Nata, R. "Algunas notas para la historia de la nutria". En Griva, E. (comp). La experiencia Argentina de la cría de la nutria coypus. Aporte para el inicio de la producción en Mexico. 43-48 SAHR Mexico. 1981.
- Godoy, J.C. "Contribución a la bibliografía sobre la nutria" En Griva, E. (comp) La experiencia Argentina de la cría de nutriacoypus. Aporte para el inicio de la producción en Mexico. 167-202 SAHR. Mexico.1981.
- Godoy, J.C. La crianza de nutrias. Ministerio de Economía. Secretaría de Estado de Recursos Naturales y Ambiente Humano. Buenos Aires. Mimeografiado. 1952.
- Guía y apuntes sobre la alimentación de nutrias en criadero. Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería de la Nación. Buenos Aires.Mimeografi-gráfico. 1950.
- Gosling, L.M. The Effect of Cold Weather on Success in Trapping Feral Copus. J. of Applied Ecology.Vol 18 N°2. 467-470. 1981.
- Gosling, L.M. Continuous Retrospective Census of the East Anglian Coypus Population Between 1970-1979. J. of Animal Ecology.50,885-901. 1981.
- Gosling, L.M. The twenty Four Hour Activity Cycle of Captive coypus (myocastor Coypus)/J. of Zoology. London. 187. 341-367. 1979.
- Gosling, L.M. The Duration of Lactation in Feral Coypus (myocastor Coypus) J. Zool, Lond. 191, 461-474. 1980.
- Gosling, L.M. Diurnal Activity of Feral Coypus (myocastor Coypus). J. of Zoology, 192-143-146. 1980.
- Griva, E. "Biografía de un cazador de nutria". en Griva, E. (comp). La experiencia Argentina de la cría de nutria coypus. Aporte para el inicio de la producción en Mexico. 49-60.SAHR Mexico. 1981.
- Griva, E. "Diferentes experiencias en alimentación de nutrias". en Griva, E. (comp) La experiencia Argentina de la cría de nutria coypus. Aporte para el inicio de producción en Mexico. 103-11 SARAH. Mexico 1981.
- Griva, E. "La experiencia Argentina en el manejo de nutria". en Griva, E. La experiencia argentina.... 113-121 SARAH Mexico. 1981.

- Madueño, R. "La caza en la economía argentina". Facultad de Ciencias Económicas. Instituto de la Producción. N° 20. La Plata. 1952.
- Maubecin, R.A. "Ensayo de raciones balanceadas en nutrias". en Griva, E. (comp). La experiencia argentina..... 63-69 SARAH. Mexico. 1981.
- Maubecin, R. "La fenotiazina y el tarto de Pyrantel en el tratamiento de las parasitosis gastrointestinales de la nutria". Inf. Tec. N° 49. INTA. Córdoba. 1969.
- Moggia, L. "La cría de la nutria (*myocastor coypus*)" Cyta. 20: 6-10. 1981.
- Ringuelet, R.A. y Coscaron, S. "Coccidios del Quiyá (*Myocastor coypus bonariensis*)". Primer Congreso Sudamericano de Zoología. Museo de La Plata. Universidad Nacional de La Plata. 1959.
- Salvetti, H. "Alimentación en nutrias: nuestras experiencias". en Griva, E. (comp) La experiencia argentina..... 73-101. SARAH. Mexico. 1981. "Neumopatía en nutrias: nuestra experiencia". en Griva, E. (comp). La experiencia Argentina..... 137-140. SARAH. Mexico. 1981.
- S.A.R.H. La experiencia argentina de la cría de nutria coypus, Aporte para el inicio de la producción en Mexico. Compilador E. Griva. 215 pp- Mexico. 1981.
- Seefeld, S. Cueros para peletería. Buenos Aires. 1936.
- Soriano, B. Sierra de. "La habitación de *Myocastor coypus bonariensis* Gloffroy "nutria". Primer Congreso de Zoología, Museo de La Plata. Universidad Nacional de La Plata. 1959.
- Sperber, E. Composition and Organoleptic Character of Nutria (*myocastor coypus*).meat. Deutsche pelztierzuchter. 57 (4) 58-60. German Federal Rep. 1983.
- Verzhovsky, J.: Dombrovsky Ganovjak, Valor Nutritivo de la carne de nutria. Vop. Pitan. 19 N° 2,87. 1960.

