



INIDEP

INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACION
Y DESARROLLO PESQUERO

INFORME DE INVESTIGACIÓN

Número

092 ---

Páginas

124 -

Fecha de aprobación

-27-DIC 2010

Dirección

Direcc. de Información, Operaciones y Tecnología

Programa / Gabinete

Investigaciones en Economía Pesquera

Actividad

Red ACUINNOVA del CYTED

OSTRICULTURA Y PESCA ARTESANAL DE OSTRAS EN LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Se considera a la ostricultura artesanal de la provincia de Buenos Aires como una actividad promisoriosa y de alto impacto para el desarrollo local, sin embargo, los ostricultores tienen dificultades en la cadena productiva para: lograr un volumen de producción que les permita abastecer al mercado en forma continua y con calidad uniforme, acceder al mercado interno consolidado para colocar lo producido, lograr una escala eficiente y obtener financiamiento adecuado.

La ostricultura industrial de la provincia de Buenos Aires es un sector no consolidado que, sin embargo, ha presentado un crecimiento continuo desde la primera producción de 2 Tn. en 1999, hasta el año 2005 con 180 Tn., gracias al trabajo en común de los pequeños productores de la zona con el Instituto Alte. Storni de San Antonio Oeste (río Negro), la Dirección de pesca de la provincia de Buenos Aires y la Dirección de Acuicultura de la Nación.

Citar Indicando la fuente. El contenido no debe ser reproducido total o parcialmente sin la expresa conformidad del INIDEP

SOLICITADO POR

Institución

Cargo

PREPARADO POR

APROBADO POR

Firma:

Nombre: María Isabel Bertolotti

Jefe de Programa / Gabinete

Firma:

Nombre: Eddie O. Aristizabal Abud

Director de área

Firma:

Nombre: Elizabeth Mazzi

Director Nacional de Investigación

Firma:

Nombre: Patricia Gualdoni - Andrea Pagani

Director del INIDEP

OSTRICULTURA Y PESCA ARTESANAL DE OSTRAS EN LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Bertolotti, María Isabel; Aristizabal Eddie; Errazti Elizabeth; Gualdoni Patricia y Pagani Andrea

INTRODUCCION	2
METODO	4
RESULTADOS	6
Sector Ostricultor Artesanal.....	6
Consideraciones generales sobre el sector artesanal.....	10
Industrialización de las ostras en la Bahía San Blas.....	10
Localización y organización.....	10
Proceso Productivo.....	10
Capacidades de producción	11
Inversiones	12
Recursos Humanos y capacitación.....	12
Innovación	12
Comercialización	13
Políticas de Calidad	13
Financiamiento	13
Industrialización de las ostras en el Balneario Los Pocitos	14
Localización y organización.....	14
Capacidades de producción	14
Recursos humanos y capacitación.....	14
Inversiones	15
Financiamiento	15
Consideraciones generales sobre el sector industrial.....	15
ANALISIS FODA.....	15
POLÍTICAS PÚBLICAS Y LA PERCEPCION DEL ROL DEL ESTADO DESDE LOS ACTORES DEL SECTOR.....	17
Líneas de acción generales	18
Acciones a desarrollar para el Sector Ostricultor Artesanal.....	19
Corto plazo	19
Mediano y largo plazo	19
Acciones a desarrollar para el sector industrial.....	20
CONSIDERACIONES FINALES.....	21
BIBLIOGRAFÍA.....	21

INTRODUCCION

La provincia de Buenos Aires tiene 134 distritos, entre ellos el Partido de Patagones que es el “primer municipio patagónico”, el más austral y el partido con mayor extensión de la Provincia de Buenos Aires, tiene una superficie de 1.356.971 hectáreas, con nueve localidades, entre ellas Carmen de Patagones sede del municipio, Bahía San Blas y Balneario Los Pocitos, en los cuales se desarrolla la

actividad de recolección y cultivo de ostras. En esta zona están instaladas las dos únicas plantas procesadoras de ostras de la región, una sobre la ría Jabalí y otra pronta a inaugurarse en los Pocitos.

Bahía San Blas se sitúa en Bahía Anegada, dentro de un ecosistema compuesto por un conjunto de islas, bancos y aguas de poca profundidad donde convive una diversidad de especies, principal motivo para la creación de la Reserva de Usos Múltiples "Bahía San Blas", área protegida creada por la Ley Provincial N° 12.788 que resguarda uno de los humedales más extensos de Argentina y comprende las islas del Jabalí, Césares, Gama, Flamenco, de los Riachos y del Sud, los bancos Culebra, Nordeste y otros que bordean las islas. Bahía San Blas está ubicada a 9 m. sobre el nivel del mar, a 100 Km. de Carmen de Patagones. Figura 1.

Balneario Los Pocitos está a una distancia de 65 Km. de Carmen de Patagones es un sector costero relativamente protegido, con una amplia zona intermareal propicia para un sistema de cultivo simple y de bajo costo. (Pascual y Castaños, 1999).

La ostra del Pacífico, japonesa o cóncava (*Crassostrea gigas*), es una especie exótica que fue introducida sin control en el año 1982, formando un banco natural que proporcionó los reproductores iniciales y dispararon las primeras experiencias exitosas de cultivo. Es una especie que presenta una dinámica de renuevo alta, con una muy buena adaptación al ambiente (Pascual y Castaños, 1999).

Por resolución del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) del año 2006, se declaró a esta zona productora de moluscos bivalvos como de "Clase A", aptas para consumo humano directo, (Zona AR-BA 001 "Sudoeste de Bahía Anegada", Zona AR-BA 002 "Ría del Jabalí", Zona AR-BA 003 "Bahía San Blas").



Figura 1: Bahía Anegada, Bahía San Blas y localidades.

En el Criadero patagónico de especies marinas-CRIAR- del Instituto de Biología Marina Almirante Storni en San Antonio Oeste (Provincia de Río Negro) se obtuvo con gran éxito la reproducción inducida, a partir de ejemplares reproductores controlados sanitariamente (IFREMER-Francia) provenientes del banco del sur de Buenos Aires.

La primera producción de esta ostra fue obtenida en 1999 por experiencias piloto-comerciales, debido al empeño mancomunado de los pequeños productores, el Instituto de Biología Marina y Pesquera Almirante Storni, la Dirección de Pesca de la provincia de Buenos Aires y la Dirección de Acuicultura de la Nación.

En el año 2002 fue creado el Programa de Aprovechamiento Productivo de la Ostra del Pacífico en el partido de Patagones por Dirección Provincial de Pesca de la provincia, siendo sus objetivos

principales: optimizar el aprovechamiento de los bancos naturales de ostras asilvestradas (*Crassostrea gigas*) en Bahía Anegada, favoreciendo de esta manera la generación de una actividad productiva no tradicional, fuentes de ocupación y la estimulación de economías locales capaces de contribuir al desarrollo regional; promover la transferencia de tecnología para capacitar a los ostricultores en la cría, engorde y comercialización del producto y también enmarcar la actividad dentro de las exigencias sanitarias nacionales e internacionales a fin de potenciar el mercado. El plan contempla la necesidad de controlar esos bancos a través de su explotación directa.

En Los Pocitos se realiza la extracción de ostras adultas del banco natural como también la captación de semilla para su posterior engorde; en San Blas sólo se realiza la recolección de ostras. En la actualidad sólo se cultiva y de manera no regular en Los Pocitos, obteniendo la semilla del banco natural, utilizando la técnica de sobreelevado.

La provisión estable de semilla de alta calidad es condición determinante de una producción ostrícola de nivel industrial, ya que la captación de la semilla de ostra en el mar, no tiene la misma calidad que la de una proveniente de criadero.

Los empresarios exteriorizan una apropiada visión de negocios y actitud emprendedora, a pesar de las crisis económicas, la falta de apoyo estatal y las dificultades características por ser precursores de esta actividad,

Se presenta un análisis descriptivo del sector artesanal y de la industrialización de ostras en la Provincia de Buenos Aires considerando las particularidades del proceso productivo, del personal y la percepción del rol estatal a través de las políticas orientadas al sector.

La ostricultura significa una alternativa complementaria al desarrollo socio económico de estas localidades, actualmente es la base de ingresos de la economía doméstica de una parte substancial de la población y da oportunidad de empleo a un Partido que sólo tiene 18.189 habitantes (INDEC, 2001).

El diseño de una política provincial de ostricultura debe estar basado en un adecuado entendimiento de las características de la actividad y sus principales componentes e interacciones determinantes de su desempeño, partiendo de ese contexto se proponen lineamientos de políticas y acciones a desarrollar., que serán tratadas en un taller especial con todos los interesados con el objeto de que se identifiquen las prioridades.

METODO

De acuerdo con los objetivos de la investigación, se definió como universo o población objetivo a todos los ostricultores "activos" tengan o no permisos de explotación emitido por la autoridad competente, localizados en el Banco Los Pocitos y en Bahía San Blas de la provincia de Buenos Aires.

Para la toma de información del sector primario se diseñó un formulario que comprendió 63 preguntas estructuradas con respuestas cerradas en su casi totalidad y agrupadas como sigue:

1. Variables sociodemográficas básicas que caracterizan a la población de ostricultores: edad, sexo, estado civil, cantidad de hijos y grado de instrucción.
2. Variables para determinar el nivel socioeconómico del ostricultor: horas trabajadas, organización de los pescadores, ingresos percibidos por el grupo familiar, y trabajo del cónyuge.
3. Variables para caracterizar la actividad productiva: actividad principal/secundaria, equipamiento, relación de trabajo, personal ocupado, producción, comercialización, ingresos y egresos.
4. Preguntas orientadas a conocer los aspectos vinculados a la organización e innovación: grado de cooperación en el sector, información para innovar, capacitación, principales

dificultades para llevar a cabo la actividad, actividades de innovación realizadas, impactos de las mismas y sus valoraciones.

5. Preguntas sobre la gobernabilidad y grado de participación que existe en la actividad: ventajas asociadas a la localidad y a la cooperación, apoyo recibido por el Estado y otras organizaciones, participación en planes de desarrollo y/o manejo y valoración de las políticas públicas que contribuyen a mejorar el negocio.
6. El último conjunto de preguntas se dirigió a analizar la gestión ambiental: acciones desarrolladas para mejorar la gestión ambiental, factores que las impulsan, evaluación de las políticas ambientales, grado de influencia que tienen sobre el desarrollo de la actividad.

El trabajo de campo se vio dificultado por las siguientes razones: registro desactualizado de los permisionarios, la informalidad con la que se desarrolla la actividad, y el alto grado de conflicto que existe entre los ostricultores. De un total de 77 permisionarios registrados, se estima que menos de un 20% están trabajando activamente.

En el Balneario Los Pocitos, la modalidad de trabajo fue contactar con los representantes de la Cooperativa local y organizar un taller para explicitar los objetivos de la investigación, se relevó información de la actividad en forma grupal y se suministró individualmente el formulario encuesta a cinco ostricultores, Figura 2. En Bahía San Blas debido a que los ostricultores se negaron a ser encuestados por miedo a ser identificados, se optó por realizar la entrevista en profundidad a: un ostricultor con permiso vigente que contrata a terceros no registrados y cuya producción representa aproximadamente el 70% de las ventas totales de pulpa en el mercado informal y, a un ostricultor independiente no registrado; de modo de cubrir las dos modalidades de producción que se presentan como habituales. Se utilizó el formulario diseñado como guía de la entrevista para asegurar que los temas claves, fueran abordados por los dos entrevistados.

Para el sector industrial se realizaron entrevistas en profundidad a los propietarios de los dos establecimientos industriales que procesan ostras, uno ubicado en el Balneario Los Pocitos y el otro en Bahía San Blas, con el objeto de obtener información sobre la forma de organización, la secuencia del proceso productivo, capacidades instaladas de producción, dotación de recursos humanos, capacitación, inversiones e infraestructura, innovación tecnológica, conflictos entre actores y rol estatal. La unidad de observación fue el “establecimiento industrial”, la planta de procesamiento de ostras.

Se utilizó un cuestionario como ordenador de la entrevista, el que fue diseñado para analizar variables cuantitativas (relativas a las características de planta, organización, proceso productivo, productos obtenidos, sistemas de calidad, recursos humanos -personal ocupado permanente y temporario, procesos de contratación, nivel de instrucción, capacitación-, inversiones, innovación, financiamiento, comercialización, clientes y proveedores) y variables cualitativas (relativas a problemáticas del sector, rotación del personal y grado de satisfacción, conflictos entre actores, visión de los empresarios sobre las dificultades que enfrentan, percepciones sobre la participación del Estado y las organizaciones, expectativas empresariales acerca de la evolución de los mercados).

Respecto del accionar del Estado, se realizaron entrevistas en profundidad al titular de la Subsecretaría de Desarrollo Económico, al Director de Producción de la comuna y al representante de la Subsecretaría de Actividades Pesqueras.

Las respuestas se codificaron de acuerdo con los siguientes temas: cadena productiva, recursos humanos, mercado-comercialización, medio ambiente y marco institucional/normativo.

Como consecuencia de las dificultades encontradas durante el trabajo de campo se analizaron los resultados mediante una matriz FODA (Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas) para describir la situación actual del sector ostrícola desde la percepción de sus actores y proponer las líneas de acción necesarias para el desarrollo sostenible de esta actividad productiva.



Figura 2: Encuestas en taller

RESULTADOS

Sector Ostricultor Artesanal

El sistema de producción que se utiliza en el cultivo es extensivo, los bivalvos se alimentan por filtración de fitoplancton y partículas orgánicas suspendidas en el agua. La ostra posee un rápido crecimiento y su tamaño comercial se logra aproximadamente al año.

El Criadero patagónico de especies marinas-CRIAR- del Instituto de Biología Marina Almirante Storni en San Antonio Oeste (Provincia de Río Negro) se inauguró en 1997 y es donde se obtuvo la reproducción inducida a partir de reproductores controlados sanitariamente provenientes del banco de ostras de la provincia de Buenos Aires. Cuando se adquirieron suficientes conocimientos sobre las dimensiones y crecimiento del banco bonaerense, las autoridades permitieron la extracción de animales y los cultivadores empezaron y emplean actualmente, semilla extraída de este banco. (SAPyA, 2008)

Los cultivos de la ostra cóncava se realizan por el sistema sobre-elevado o en mesas submareales de simple construcción y relativo fácil manejo. Esta tecnología es muy sencilla y sintéticamente consiste en mesas de hierro cuyas patas se sujetan al sedimento en zonas de poca profundidad que sólo se descubren en mareas extraordinarias. Los moluscos se introducen en bolsa de red plástica cuyo tamaño va aumentando a medida que crecen las ostras. A lo largo del ciclo de engorde se realizan raleos para favorecer el crecimiento y el tamaño de cosecha se logra a los 11 meses desde la colocación de la semilla. Las bolsas son recuperadas por los cultivadores a pié si las mareas son suficientemente bajas o desde un bote cuando la marea no permite trabajar dentro del agua, levantando el cabo de la boya que se utiliza para su identificación.

Los ostricultores que realizan cultivo, actualmente se proveen de las semillas del banco natural, siendo un proceso muy azaroso y obteniendo una ostra de diferentes tamaños no apta para los mercados internacionales. La provisión masiva de semillas es imprescindible para el desarrollo de cualquier cultivo, porque permite al productor planificar y asegurar su producción y en el caso de la ostra permite obtener un producto homogéneo y de mejor calidad.

La actividad está normada por la Ley Provincial de Pesca N° 11.477 y el Decreto reglamentario N° 3237/95. En el año 2002 fue creado el Programa de Aprovechamiento Productivo de la Ostra del Pacífico en el Partido de Patagones (DPFAP N° 208/02), permitiendo la recolección de la ostra exótica (DPFAP N° 209/02). Este plan tiene como ejes temáticos: la extracción controlada de ejemplares adultos de ostra para su comercialización directa en tres grandes bancos de ostras en restingas; establece anualmente las zonas de extracción, los cupos por beneficiario y el tamaño mínimo de adulto a extraer; la recolección selectiva de semillas de ostras (ejemplares menores de 5 cm) que puede realizarse de bancos de ostras en marismas y restingas. También en el caso se establecen anualmente las áreas de extracción, los cupos por beneficiario y el tamaño mínimo de semilla a extraer; y el parcelamiento por parte de la autoridad provincial de las zonas destinadas al desarrollo de prácticas de engorde. Los parques de cultivo están divididos en parcelas que son establecidas adecuadamente a las necesidades que imponen los emprendimientos, su accesibilidad, la morfología costera y la no interferencia con otras actividades que pudieran desarrollarse en la zona, área Testigo (subáreas de acceso restringido): donde no se permite ninguna acción de carácter extractivo y en la que se realizan estudios y relevamientos técnicos para evaluar y comparar el reclutamiento real de la población e impacto de la actividad extractiva.

Las condiciones sanitarias que deben cumplirse entre la captura y comercialización de todo molusco que provenga de la provincia de Buenos Aires, se resumen en el Manual de Procedimientos para el Control Sanitario de Moluscos Bivalvos, para obtener la trazabilidad de los moluscos. Los ostricultores sostienen que la normativa es suficiente pero no está sistematizada, muy pocos manifestaron la necesidad de la promulgación de la Ley provincial de Acuicultura, como medida eficaz para el desarrollo del sector, sin embargo evalúan las políticas ambientales y sus reglamentaciones como confusas y sin armonía entre las normas de las diferentes esferas de gobierno.

Durante 2010 se realizó principalmente extracción del banco natural y escaso cultivo, con prácticas predominantemente artesanales y en la mayoría de los casos con características de “furtivismo”, sin los permisos y controles sanitarios y de toxicidad correspondientes. El principal producto, pulpa (aproximadamente 98% del total producido) es elaborado frecuentemente en espacios no habilitados por las autoridades de aplicación y es transportado sin las guías de tránsito correspondientes. Por otra parte se observó que aquellas acciones que se llevaron a cabo para mejorar estos aspectos fueron ejecutadas de manera aislada y sin ningún tipo de vinculación interinstitucional.

Existen registrados 77 permisionarios, pero están produciendo menos de un 20%. Algunos permisionarios contratan a terceros no registrados y les pagan un precio fijo por kilo de pulpa elaborada, acopian lo producido y lo venden al intermediario a un precio superior. La producción tiene carácter de estacional, realizándose entre los meses de mayo y octubre, ocupando en la temporada invernal aproximadamente a 100 personas; considerando que la población de San Blas es de 463 habitantes (Censo 2001), es alto el porcentaje de personas que ocupa esta actividad.

En San Blas se producen aproximadamente 1500 kilos por semana de pulpa y 200 kilos de ostra fresca de banco natural. Un porcentaje mínimo de la producción queda registrada formalmente y se realiza como estrategia para mantener vigentes los permisos obtenidos. Figuras 3 y 4.

En la localidad de los Pocitos, 4 permisionarios realizan el cultivo extrayendo la semilla del banco natural con una producción estimada total de 5200 k de ostra viva por año, la cual es vendida a un intermediario que posee planta habilitada, ingresando así al mercado formal, pero con un poder de negociación escaso sobre el precio.

Los pescadores informan que la inversión inicial para comenzar el cultivo es alta (compra de hierro, bolsas, embarcación), en especial para ser realizada por ostricultores artesanales y que no existen líneas de créditos específicas o los costos de financiamiento de las ya existente son altos, sumado a que los trámites burocráticos para obtenerlos son engorrosos.

Los principales problemas que enfrentan en la cadena productiva son: en el sector primario, alcanzar un volumen de producción que les permita comprometerse con los potenciales compradores, para abastecerlos de forma continua y con calidad uniforme, para esto último es necesario contar con

semilla de criadero y en el sector comercialización, tener un mercado interno consolidado para colocar lo producido, y de esta forma lograr una escala rentable y acceso al financiamiento.

La demanda interna actual es reducida, se estima que el consumo semanal de ostra es de 2000 kilos por semana y está concentrada especialmente en la comunidad asiática de Capital Federal. Las dos pescaderías con mayores volúmenes comercializados, en el denominado Barrio Chino de Capital Federal, compran directamente en el lugar de origen. Sus precios de venta minorista son sensiblemente menores a los de sus competidores, por lo que el precio es una variable relevante en la decisión de comprar y de elegir proveedor. Estas pescaderías operan informalmente y pagan al contado. Las ostras vivas frescas son demandadas por personas con poder adquisitivo medio y alto, en especial en hoteles de 5 estrellas y restaurantes especializados en pescados y mariscos. (Sanz, 2006). Los consumidores de productos de alta gama como puede ser calificada la ostra viva, exigen mayores garantías de calidad e inocuidad de los productos y por lo tanto trazabilidad y certificación a través de marcas diferenciadas, se deben incorporar al proceso de producción pero la informalidad que caracteriza a este sector dificulta esta tarea.

Todos los ostricultores manifiestan que las necesidades de capacitación más urgente que presentan son en el área de comercialización y organización empresarial y que las políticas públicas que principalmente pueden contribuir a mejorar su negocio son aquellas que promuevan líneas de créditos y otras formas de financiación, como avales; incentivos fiscales (subsidios o ayudas a la producción, insumos y desgravación de impuestos) y programas para fomentar las ventas.

El conflicto entre actores es alto, debido al “furtivismo”, lo que dificulta asumir conductas asociativas, son rivales, aunque admiten la conveniencia de la cooperación para aumentar la producción, mejorar el precio de venta y obtener crédito. Esta conducta y la informalidad en que se desarrolla la actividad frente a una demanda concentrada (de tipo oligopsonio) provocan la baja de los precios de venta del producto que elaboran y dificulta la formación de organizaciones formales, que les permita obtener un nivel de producción que consolide la cadena productiva.

En la localidad de Los Pocitos existe la “Cooperativa Ostrícola Los Pocitos” que realiza la venta conjunta de lo producido, sin embargo los ostricultores valoran más el rol de la cooperativa para proporcionar información sobre insumos, equipos, asistencia técnica y sobre las prácticas de manejo, monitoreo, control de calidad y gestión ambiental. Esta cooperativa fue perdiendo afiliados en el transcurso de los años debido, entre otros motivos, a que muchos productores abandonaron la actividad por la baja rentabilidad obtenida dado sus escasos volúmenes de producción.

Los pescadores perciben al Estado como no proactivo, reactivo ante el conflicto, desarticulado políticamente y sin vocación para el control del sector. Los ostricultores manifiestan la falta de coordinación interinstitucional, indefinición o superposición de competencias y escasa continuidad de las políticas debida a los frecuentes cambios en los niveles jerárquicos y políticos; lo que provoca dificultades de control y seguimiento de la actividad y a menudo falta de voluntad política en tal sentido. Los órganos rectores de las políticas regionales de pesca tienen más un carácter consultivo que capacidad de gestionar este recurso, que por sus características no puede ser abordado eficazmente sin los controles adecuados.

No existe un plan de acción dirigido a un objetivo específico pero las autoridades locales ven claramente que es necesario ordenar la actividad en su aspecto productivo, sanitario y comercial. Es necesario que el municipio y la provincia sean actores capaces de generar proactivamente cambios y no solo responder pasivamente a las demandas. La institucionalidad pública debe ser capaz de inducir cambios en el comportamiento de los agentes económicos del sector para lograr los objetivos de desarrollo manifestados en el plan. La ausencia de una política pública sectorial debilita la percepción social en torno a la importancia de la actividad, desalienta la inversión privada y limita la articulación entre los interesados para planificar y ejecutar acciones orientadas a la promoción y desarrollo de la ostricultura.

Tanto los ostricultores como las autoridades municipales sostiene que una solución al conflicto de los “furtivos” que mejore la cadena productiva, es controlar que únicamente los permisionarios tengan acceso al banco natural, cerrando la entrega de permisos luego de realizar un censo que

verifique realmente quiénes están realizando la actividad. Los permisos se renovarían automáticamente a aquellos ostricultores que demuestren vía las guías de tránsito que otorga la provincia de Buenos Aires, una producción mínima de 500 kilos por año de ostra.

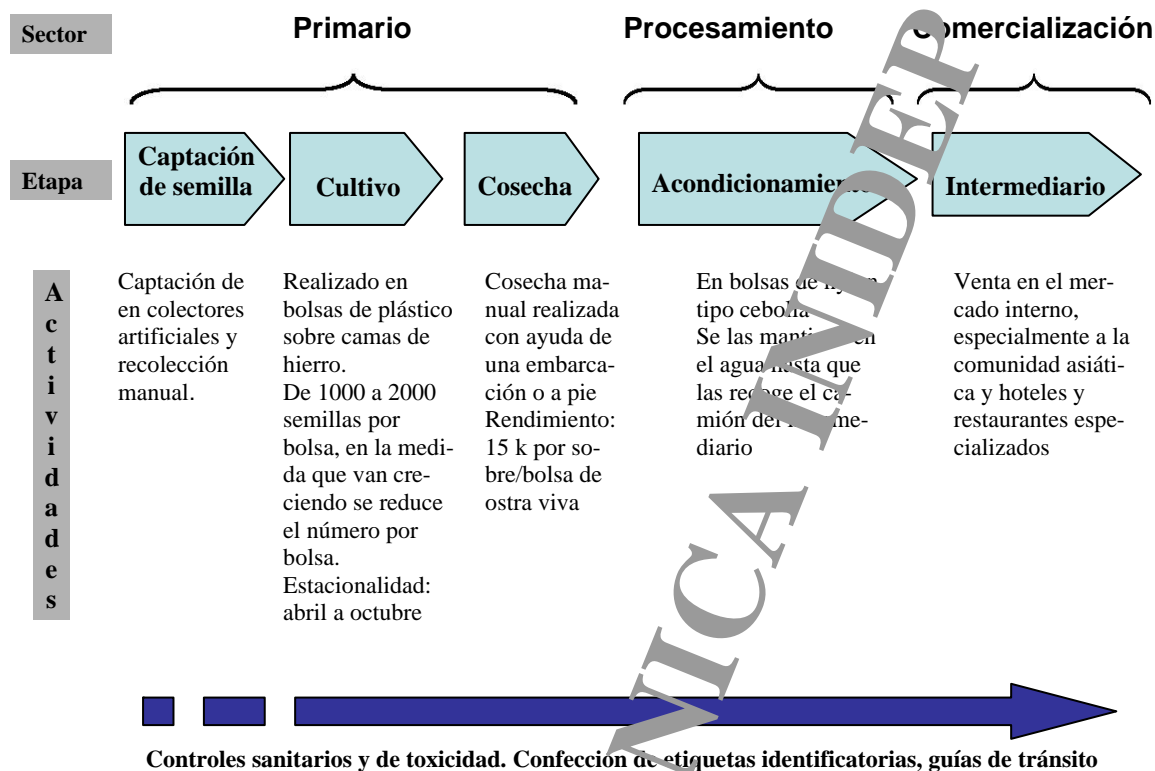


Figura 3: Esquema de la cadena productiva de ostra viva

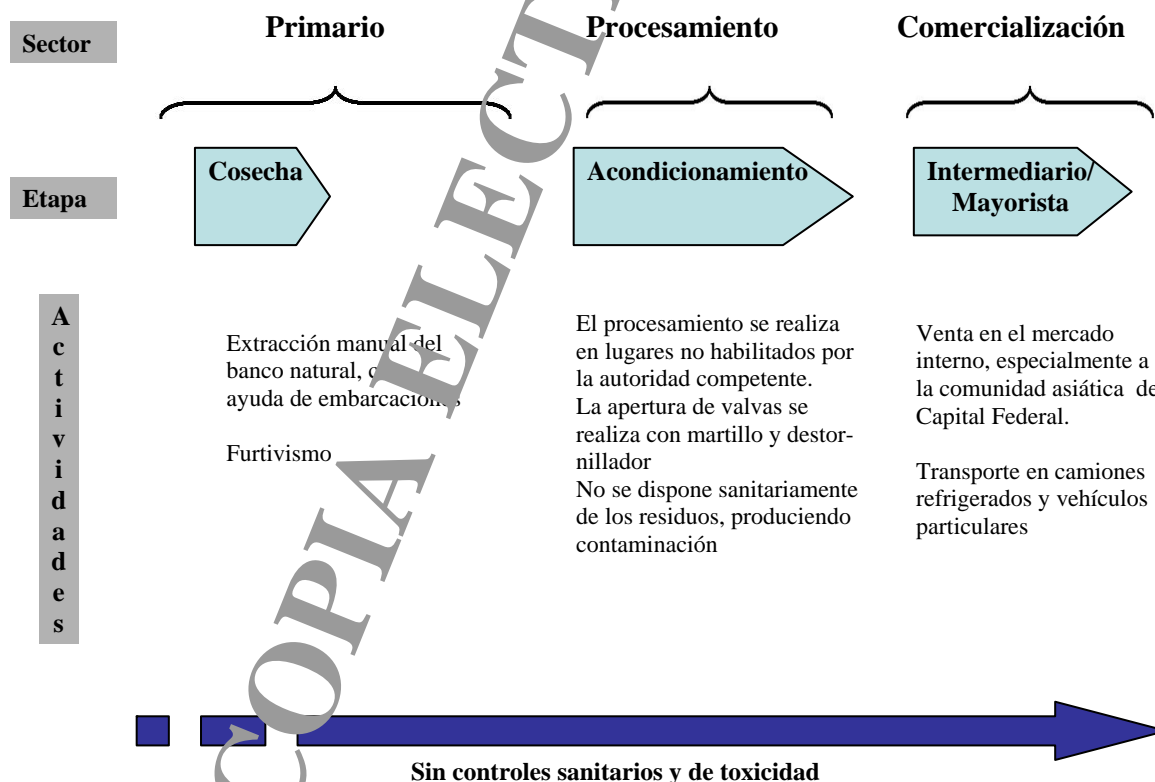


Figura 4: Esquema de la cadena productiva de pulpa

Consideraciones generales sobre el sector artesanal

La ostricultura significa una alternativa complementaria de desarrollo socio económico para estas localidades, es la base de ingresos de la economía doméstica de una parte substancial de la población y da oportunidad de empleo al Partido, sin embargo, los ostricultores tienen dificultades en la cadena productiva para: lograr un volumen de producción que les permita abastecer al mercado en forma continua y con calidad uniforme, acceder al mercado interno consolidado para colocar lo producido, lograr una escala eficiente y obtener financiamiento adecuado.

Los ostricultores no asumen conductas asociativas porque los perciben como rivales. Esta conducta, la informalidad de la actividad y una demanda concentrada, se traducen en una pérdida de poder de mercado.

La tecnología utilizada en la cadena productiva no experimentó cambios desde que comenzó esta actividad, debido a que es una actividad netamente artesanal. La falta de semilla en cantidad y calidad, la escasa tecnología incorporada y la pérdida de poder de mercado, provoca que la actividad de cultivo no esté desarrollada, concentrándose la actividad en la extracción del banco natural para la elaboración de pulpa.

Los pescadores perciben al Estado como no proactivo, reactivo ante el conflicto y desarticulado políticamente.

La promoción del sector ostricultor debe ser entendido como un conjunto de actividades integrales que van más allá del simple apoyo a la producción. Implica también el desarrollo de actitudes, habilidades y capacidades orientadas a lo productivo basadas en los valores culturales locales. En este proceso de crecimiento del sector, las comunidades locales deben dirigir sus esfuerzos a generar las capacidades que les permitan liderar el proceso, interactuando con los diferentes actores del sector y el sector público.

Industrialización de las ostras en la Bahía San Blas

Localización y organización

La planta instalada en Bahía San Blas se encuentra a orillas de la Ría del Jabalí, a poca distancia de las granjas de cultivo, lo que permite una rápida llegada desde el mar hasta la misma. Es una empresa de tipo familiar que inició sus actividades en 1999. Es la primera habilitada por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), para procesar ostras y moluscos bivalvos. Actualmente la planta no está funcionando, aunque su capacidad operativa está intacta. Están realizando renovaciones para ponerla en funcionamiento en 2011 y encarar un proceso de producción y exportación con mayor continuidad y eficiencia que el logrado en 2008.

Los temas estratégicos son discutidos por todos sus propietarios, y luego el responsable de cada área toma la decisión. El punto de venta del producto está muy condicionado por la competencia que enfrentan de los ostreros artesanales que venden la pulpa en forma ilegal, dado que no cumplen con las normas sanitarias de producción y tránsito del producto.

Se trata de una actividad que está sujeta a las temporadas de crecimiento de las ostras de extracción, pudiendo suavizarse esa estacionalidad si se encara un cultivo sistemático con semillas provenientes de criadero.

Las expectativas son favorables en cuanto a que esperan que en el próximo año aumentarán las ventas, la cantidad de personas ocupadas, las exportaciones y por lo tanto las inversiones.

Proceso Productivo

La materia prima se obtiene por la recolección directa de ostras adultas del banco natural, realizada cuidadosamente en forma manual o a través de la captación, recolección y clasificación de semillas o ejemplares juveniles del medio natural seguido del período de engorde en las camas de redes

hasta que llegan al tamaño apto comercial, luego se clasifican, procesan y acondicionan para su comercialización. El establecimiento está habilitado por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) para producir productos frescos y congelados (ostra viva, ½ valva congelada y pulpa), pero procesaron solamente ½ valva y pulpa congeladas.

Los productos que la planta está en condiciones de elaborar son los siguientes:

Ostras enteras congeladas: luego de la cosecha y selección cuidadosa las ostras son sometidas a congelación criogénica. Para su conservación se necesita mantenerlas a -18°C y acondicionadas de esta manera pueden mantenerse hasta 12 meses desde su fecha de elaboración. La presentación es en cajas de cartón de 10 docenas con un peso aproximado de entre 9,6 k y 12 k según la talla.

Ostras, media valva congeladas: luego de la cosecha y selección cuidadosa se procede a la apertura de la valva y al congelado criogénico. La apertura de la valva se realiza con una pequeña barreta con un extremo filoso confeccionada especialmente en acero inoxidable, la cual es golpeada con un martillo del mismo material. Una vez separadas levemente las valvas se procede a cortar el músculo constrictor de las valvas con un cuchillo de acero inoxidable de hoja muy corta y con un mango grande que tiene un tope en su extremo superior. El tamaño de la hoja y el tope en el extremo del mango fueron diseñados para que el operario no se lastime y para que no se rompa la pulpa al separar las valvas. Se presentan en cajas de cartón de 10 docenas con un peso aproximado de entre 9,6 k y 10 k según la talla.

Ostras sin valva (carne o pulpa de ostra) congelada: luego del desvalvado se procede a la extracción de la carne la cual es sometida inmediatamente a congelación criogénica. Se obtiene un producto de fácil preparación y de gran calidad y aceptación de los consumidores. Se presentan en cajas de cartón de 10 docenas con un peso aproximado de entre 9,6 k y 10 k según la talla.

Ostras frescas: son cosechadas, lavadas y empaquetadas en el mismo día para ser despachadas inmediatamente a los puntos de destino. La correcta conservación exige que sean acondicionadas con la valva cóncava hacia abajo y la plana hacia arriba, y se mantengan refrigeradas a una temperatura que oscila entre los 2°C y los 7°C , pudiéndose mantenerse de esta manera hasta un máximo de 7 días. Actualmente no se dedican a la recolección, acondicionamiento y comercialización de ostras frescas.

Capacidades de producción

La planta está en condiciones de procesar 15 toneladas de materia prima (ostras enteras) por día en dos turnos, lo cual les permite obtener una cantidad diaria máxima del producto “½ valva congelada” de 1500 docenas.

En el año 2008 procesaron 45.000 docenas de materia prima para lograr producto de exportación ½ valva congelada y 15.000 docenas para realizar pruebas de calidad y ventas al mercado interno, (en total procesaron 60.000 docenas de ostras).

El transporte de la materia prima hasta la planta se realiza en un camión refrigerado propio con habilitación del SENASA. Los problemas más significativos en relación con la provisión de materia prima, son el mal estado del camino de tierra (aumento de los costos) y los requerimientos del mercado en cuanto a la calidad y apariencia de las ostras, que al provenir de la extracción del banco natural, presentan irregularidades de forma y calidad.

Las capacidades máximas en unidades de producto son: 700 k diarios de pulpa; 1500 docenas diarias de ½ valva congelada y 25 t diarias (en dos turnos de trabajo) de ostra viva (producto fresco) si bien no se dedican a la elaboración de este producto.

Los insumos más importantes son: el dióxido (gas para congelar por congelación criogénica) que tiene alta incidencia en el costo pero determina un producto de mayor calidad; electricidad y el clorinador de agua, los periódicos análisis y limpieza de tanques y la indumentaria que proveen a los empleados.

En cuanto a las capacidades de mantenimiento de materia prima y producto, la empresa tiene una cámara de fresco de 20000 k y una cámara de mantenimiento de producto congelado de 25000 docenas. La planta tiene un túnel de congelado criogénico estático, que puede llevar el total producto

diario en un tiempo de 2 minutos, a una temperatura de - 60° C. y cuenta con depósitos generales para el almacenamiento de cajas y *blisters* usados en el *packaging* del producto ½ valva.

La capacidad instalada se utilizó al 80% en 2008 (año en que se exportó), al 30% en 2009 y no operó durante 2010.

Inversiones

La inversión en esta planta se realizó en dos etapas (años 2007 y 2008) fue un poco superior a u\$s 300.000. Las maquinarias e instalaciones que intervienen directamente en el proceso productivo fueron calificadas por sus propietarios como “modernas”.

Recursos Humanos y capacitación

La empresa no posee un área de recursos humanos o jefe de personal. Las personas ocupadas en forma permanente son 8 y de sexo masculino, un encargado de todo el predio y 7 operarios de los cuales uno actúa como líder del grupo, aunque sin tener formalmente el cargo de capataz o jefe de planta. La cantidad de personal temporario que la planta requiere para operar a plena capacidad es de 35 a 40 personas.

El proceso de selección del personal temporario está a cargo de los propietarios, es simple y rudimentario (anuncios en el diario local y en la emisora de radio de la zona y realización de una entrevista simple). El grado de instrucción promedio es muy bajo, primario incompleto, primario completo y a veces secundario incompleto. Los propietarios dicen que su experiencia les indica que no es necesario que tengan un nivel de instrucción más alto, porque la tarea es sencilla y rutinaria.

A los contratados se les imparte un rápido entrenamiento específico sobre la tarea que realizarán (medio día). Los puestos de trabajo se cubren rápidamente. El nivel de conflictividad del recurso humano es alto, es por ello que esta empresa no contrata personal en San Blas debido a antiguas rivalidades de la gente de esa localidad con la empresa, empleando personal de Carmen de Patagones o de la localidad Stroeder. En general se trata de gente con bajo nivel sociocultural y de instrucción, a los que aparentemente no les interesa la estabilidad laboral. Esto tiene un impacto negativo sobre la planificación de las tareas y sobre el funcionamiento eficiente del sistema productivo.

En el año 2008 en que realizaron la exportación a China, apremiados por los tiempos de entrega se cometieron errores como contratar excesivo personal, (72 operarios temporarios) con una altísima rotación y alto grado de conflictividad, no realizaron la capacitación o adiestramiento necesario de los mismos resultando en un trabajo ineficiente y errático, con consecuencias negativas tanto para el producto obtenido como para el cumplimiento de los tiempos de entrega, frente a un mercado inflexible.

Se realiza capacitación a nivel estratégico gerencial y para el personal ocupado permanente, los propietarios se capacitaron en temas de *marketing* y recursos humanos tomando cursos a distancia de la Universidad Argentina de Negocios, en el exterior y a través de misiones de compradores externos de los cuales recibieron adiestramiento en cuestiones relativas al proceso y producto. También utilizaron, para ellos y para el personal permanente, los cursos de capacitación obligatorios dictados por el SENASA y los cursos sobre producción de moluscos bivalvos dictados por el Instituto de Biología Marina “Almirante Storni” dependiente de la Universidad del Comahue. Adicionalmente, la recepción de alumnos de la carrera universitaria “Tecnatura en Acuicultura” de la misma universidad, en calidad de pasantes, es una forma eficiente de transferencia de conocimientos que enriquece la capacitación del personal de la empresa.

Innovación

La principal innovación que encaró la empresa, luego de la experiencia (improvisada) exportadora de 2008, fue planeamiento (objetivos y metas); en tecnología de organización (disposición de elementos en planta y diseño de instrumental de trabajo), que tuvieron su impacto en la calidad del

producto y en la productividad de los trabajadores; formación de recursos humanos, productividad de la mano de obra y responsabilidad social (impacto ambiental, seguridad, etc.)

Comercialización

En julio del año 2008 se concretó la primera venta ostras hacia Hong Kong, China, (a través de intermediarios), despachando un contenedor desde el puerto de Bahía Blanca. Cabe destacar que es la primera vez que la Argentina logra incursionar con este producto en el mercado internacional. Se exportaron 20.000 docenas equivalentes a 15 t de ostras.

El monto declarado de ventas al mercado externo en el año 2009 (venta de lo producido en 2008) fue de u\$s 200.000.- El precio de venta de la pulpa es de u\$s el kilo y el de la ½ valva congelada, oscila entre 4,5 y 6 u\$s la docena. La docena de ostra viva puede venderse hasta u\$s 4.- Las exigencias de los mercados externos significaron un cambio en la tecnología de organización de la empresa en lo referente a capacitación/entrenamiento del personal, en la organización del trabajo.

La experiencia de exportación no fue exitosa debido al desconocimiento tanto de los procedimientos de exportación como de las exigencias de los mercados externos y la planificación de la producción para cumplir con los plazos de entrega, por lo cual los directivos comenzaron a definir con mayor claridad objetivos y metas en respecto de la comercialización con destino al mercado externo, innovación tecnológica, formación de recursos humanos, productividad de la mano de obra y responsabilidad social. Los niveles que intervienen en la planificación son el estratégico y gerencial a cargo de sus propietarios con asesoramiento externo en temas claves.

La ostra de extracción se convierte en pulpa ya que la apariencia de sus valvas no es tan atractiva como la ostra de cultivo y se comercializa en la comunidad asiática que habita en la Ciudad de Buenos Aires. La comercialización de los productos en el mercado interno se realiza por pedido con destino a la Ciudad de Buenos Aires, Neuquén y Calafate. Los principales obstáculos para comercializar en este mercado, según declaran los industriales, son la venta furtiva de pulpa, la falta de cumplimiento de las normas y la ausencia de control y de acciones estatales.

El precio de venta del producto, si bien debería ser una decisión estratégica, está muy condicionado a lo que paga el comprador, que en general presiona para obtener precios más bajos debido a que puede conseguir productos provenientes de la venta ilegal, que le ofrecen ostreros artesanales que venden pulpa sin cumplir con las normas sanitarias de producción y tránsito del producto que exigen las reglamentaciones provinciales vigentes.

El precio de la pulpa en el mercado interno (Buenos Aires) es de u\$s 9 por kilo si se produce y comercializa en el circuito legal y de u\$s 4,5 si se comercializa en el mercado negro, canal por donde circula la mayor parte de este producto.

Políticas de Calidad

Emplean técnicas de cultivo, proceso que contribuyen a la conservación del medio ambiente y a la calidad sanitaria de los productos. Los procesos son realizados de acuerdo al sistema de calidad HACCP y controlados por el SENASA. La empresa dispone de una política de calidad, y adquirió conocimiento de las exigencias de los compradores para incursionar en mercados externos con mayor eficacia. Tiene Certificación de Producto Orgánico y realiza controles de calidad en el proceso productivo y en el producto final.

Financiamiento

No existe apoyo a la actividad productiva por parte de las instituciones bancarias, los créditos solicitados fueron del tipo "crédito personal" y no productivo, con costos altos de financiamiento. Respecto del capital operativo existen desfases importantes, ya que por ventas aceptan cheques de clientes con plazos de cobro de hasta 90 días y deben pagarle a sus proveedores a los 45 días.

Industrialización de las ostras en el Balneario Los Pocitos

Localización y organización

La planta ubicada en el Balneario Los Pocitos, a pocos metros del mar, está en la etapa final de instalación y comenzará sus actividades a finales de 2010 o principios de 2011. Es propiedad de una empresa formada por 4 socios particulares. La coordinación de tareas y los niveles de conducción están todavía desdibujados y por ahora las decisiones estratégicas se discuten entre sus propietarios quienes posiblemente se repartirán las tareas gerenciales. Estas personas tienen conocimiento sobre el sector pero se dedican a otras actividades que les reportan sus principales ingresos. Realizan una planificación inicial informal pero con objetivos y metas lo suficientemente definidas en cuanto a la comercialización con vistas al mercado externo. Este emprendimiento parece ser más un desafío personal, con la expectativa de aprovechar un espacio productivo necesario e inexistente en la región, que su negocio o actividad principal.

La planta está ubicada sobre la costa en terrenos que fueron cedidos por el municipio de Carmen de Patagones a una unión de productores (Pocitos S.A. y Cooperativa de Pescadores y Ostricultores Patagónicos) la cual se disolvió por un deterioro en las relaciones de sus asociados, los empresarios no especificaron la modalidad de adquisición o uso futuro de las tierras. El rol de la Cooperativa de Ostricultores, puede ser el de proveedor de materia prima o el de contratar servicios de esta planta a modo de fasonera.

Capacidades de producción

La capacidad máxima diaria de absorción de materia prima es aproximadamente de 15 t (30 kilos por persona en cada turno, calculando 30 personas abriendo ostras por turno), para obtener 1000 kilos de pulpa.

La capacidad máxima diaria de producción de producto fresco (ostra viva), en caso de hacerlo, sería de 15 t, para lo cual tendrían que ampliar las cámaras de mantenimiento de producto fresco. Actualmente no planean realizar ese producto. La capacidad máxima de producción del producto pulpa, es de 1000 kilos diarios. No han realizado un cálculo de la producción máxima diaria de ½ valva.

En la estructura de costos de la producción el 50% aproximadamente corresponde al costo laboral, otro costo importante es el transporte, debido al mal estado de los caminos de tierra. La energía eléctrica es otro insumo significativo porque pagan el denominado servicio Luz rural provisto por la Cooperativa de Luz.

El cálculo es que para cubrir los costos totales de la producción, el kilo de pulpa de ostra debe venderse a u\$s 4,5 /4,8. En estos cálculos no se han estipulado sueldo de gerente, viáticos y otros gastos de representación de los propietarios. Mientras que en el mercado informal, sin pasar por planta ni controles sanitarios exigidos por la normativa vigente, un kilo de pulpa se les paga u\$s 2 a los ostreros recolectores y se vende en Buenos Aires a u\$s 3,5.-

La planta cuenta con equipo de congelado estático convencional y no el criogénico porque es más caro, si bien la calidad del producto obtenido sería mayor. Sólo se justifica si el producto final tiene un muy buen precio, como es el caso del producto de exportación.

Para el mantenimiento de la materia prima en fresco tienen una cámara de 3 t de capacidad; para el mantenimiento del producto en fresco una cámara de 8 t y para mantener el producto congelado cuentan con una cámara de 5 t. La capacidad de congelado estático convencional es de 4 ó 5 t por día.

Recursos humanos y capacitación

El personal es una variable crítica porque se trata de un proceso mano de obra intensivo y los operarios que podrán contratar, poseen un nivel de instrucción mínimo y una condición sociocultural muy baja. Planean adiestrar internamente sólo para las tareas requeridas. Entienden que el problema cultural del recurso humano es grave y tiene impacto negativo sobre la actividad productiva

La dotación de personal permanente se compondrá de un administrativo (de sexo femenino y residente en Pocitos), un técnico veterinario –según exigencia de SENASA- (de sexo masculino y residente en Carmen de Patagones), un sereno con tareas de mantenimiento y recepción de materia prima (de sexo masculino y con una casita adyacente a la planta) y dos personas de limpieza.

El personal operativo con que la planta trabajaría a pleno es de 30 personas aproximadamente, (con esta dotación pueden producir un container con 22 t de pulpa por mes). Para producir una tonelada diaria de pulpa, necesitan 30 personas abriendo ostras y otras 15 o 20 personas para juntar (15 toneladas), lavar y acondicionar (las ostras más lejanas de la orilla filtran agua más limpia y la carne es de mejor calidad, se necesita más mano de obra).

Por el alto grado de conflictividad social analizan varias alternativas para la contratación del personal de nivel operativo: convocar a las personas de la Cooperativa, hacerles contratos temporarios, traer al personal diariamente de Stroeder distante a 15 km. Hasta que la planta no se estabilice, no piensan tener personal permanente.

Inversiones

El monto de inversión inicial para poner la planta en estado de operabilidad, fue de alrededor de u\$s 250.000 desembolsados durante 2009 y 2010.

Debido a que todos los días sufren una hora de corte de luz y a que la oferta de energía eléctrica es suficiente para trabajar con la planta al 100% pero no para ampliar su capacidad, planean poner generadores propios.

Financiamiento

Para la construcción e instalación de la planta, solicitaron créditos a la Provincia de Buenos Aires, en nombre de la Asociación de Pescadores y Ostricultores Patagónicos y por intermedio de la Municipalidad de Carmen de Patagones, el cual todavía no se efectivizó.

Consideraciones generales sobre el sector industrial

Por el alto grado de conflictividad entre actores, no se observan comportamientos asociativos y/o cooperativos entre ellos, sin embargo hay contactos frecuentes y conversaciones entre los propietarios de la empresa y los propietarios de la empresa de similares características que se está terminando de instalar en San Blas.

Los problemas que perciben los propietarios de estas empresas son: baja calificación del personal, y no tener apoyo de las autoridades de la provincia de Buenos Aires para promover la instalación de las plantas, dado que son los organismos estatales los que deberían estar interesados en estos emprendimientos. No existen políticas públicas específicas para el sector.

Los conflictos entre los agentes económicos obstaculizan las conductas asociativas y cooperativas.

La instalación y funcionamiento en regla de estas plantas sumado a los controles para que se cumplan las normativas en cuanto a recolección, manipulación, acondicionamiento, etc.; sería una forma de ordenar el sector.

ANALISIS FODA

Este análisis se enfoca hacia los factores claves para el desarrollo de la ostricultura, identificando al interior del sector sus Fortalezas y Debilidades y determinando las Oportunidades y Amenazas claves del entorno.

Fortalezas		Debilidades		
Análisis Interno	Medio ambiente	Medio ambiente	Medio ambiente	
	<p>Análisis de toxicidad realizados sistemáticamente por la provincia para mantener la certificación de aguas.</p>	<p>Insuficiente o inexistentes sistemas de reciclaje o mitigación de residuos.</p>	Cadena Productiva	<p>Semilla extraída del banco natural no uniforme para la producción de grandes cantidades con similar tamaño.</p> <p>Los industriales no planean construir una hatchery.</p> <p>Sin volumen de producción que les permita comprometerse con potenciales compradores.</p> <p>Falta de encadenamiento productivo que dificulta las alianzas estratégicas para lograr economías de escala, alto grado de informalidad, furtivismo (ilegales), imposibilita la trazabilidad.</p> <p>Falta de condiciones sanitarias y toxicológicas exigidas por instituciones nacionales e internacionales.</p> <p>Inversión inicial alta para ostricultores artesanales.</p> <p>Alto nivel de riesgo al invertir en el sector, producto de condiciones ambientales, exigencias de mercado y desconocimiento de permisos.</p> <p>Capital de trabajo insuficiente en la ostricultura artesanal.</p>
	Cadena productiva	Cadena Productiva	Comercialización	
	<p>Industria en crecimiento: Una planta instalada en San Blas con experiencia comercial y otra habilitada para comenzar a funcionar en breve en Los Pocitos.</p> <p>Fuente de empleo y retención de poblaciones; mejora la vulnerabilidad social. Industria intensiva en mano de obra.</p> <p>Gran impacto socio económico en las localidades.</p> <p>Costos de producción considerados bajos.</p> <p>La industria cumple con las condiciones sanitarias y ambientales exigidas.</p> <p>Tecnologías apropiadas para el medio regional.</p>	<p>Alta dependencia del intermediario.</p> <p>Falta de conocimiento del mercado a abastecer.</p> <p>Falta de una adecuada estrategia de marketing empresarial.</p> <p>Comercialización irresponsable.</p>		
Comercialización	Comercialización	Recursos Humanos	Recursos Humanos	
<p>Industriales con comprensión y conocimiento de los requerimientos de los mercados internacionales.</p> <p>Orientación a la satisfacción del cliente.</p>	<p>Pescadores y ostricultores reacios a agruparse, alta rivalidad.</p> <p>Inserción laboral endeble y sin seguridad social.</p> <p>Alto grado de conflictividad entre los ostricultores, pescadores e industriales. Escasa capacidad para la resolución de conflictos.</p> <p>Niveles insuficientes de capacitación, en especial en los temas sanitarios y de comercialización.</p> <p>Mano de obra no calificada de operarios para planta de procesamiento.</p> <p>Falta de comprensión, conocimiento e internalización de los requerimientos ambientales y de los riesgos sanitarios que están asociados a una manipulación inadecuada del producto.</p> <p>Falta de capacidad de adaptación a los cambios.</p>	<p>Recurso humano local con conocimiento técnico y experiencia en la ostricultura artesanal.</p> <p>Mano de obra técnica y profesional calificada en la región.</p> <p>Capacitación y formación de los empresarios por iniciativa propia.</p>	<p>Recurso humano local con conocimiento técnico y experiencia en la ostricultura artesanal.</p> <p>Mano de obra técnica y profesional calificada en la región.</p> <p>Capacitación y formación de los empresarios por iniciativa propia.</p>	

Oportunidades		Amenazas		
Análisis Externo	Medio ambiente	Medio ambiente	Medio ambiente	
	<p>Aguas de muy buena calidad, se la reconoce como zona clase "A".</p>	<p>Especie exótica cuya expansión compete con otras actividades (turismo y pesca deportiva) .</p>	Mercado	<p>Demanda interna reducida consecuencia de un mercado interno no desarrollado por razones culturales.</p> <p>Acelerado crecimiento de la ostricultura en la región.</p> <p>Inflación que afecta la competitividad.</p>
	Mercado	Mercado	Entorno institucional	
	<p>Capacidad de ofrecer productos diversificados.</p> <p>Aumento de la demanda interna de pescados y mariscos en los segmentos de mayor ingreso.</p> <p>Contra estación con la producción europea y asiática.</p> <p>Aumento del consumo internacional de ostras, principalmente en los países asiáticos, Francia y España.</p> <p>Tratados comerciales con países asiáticos.</p> <p>Importante sector pesquero exportador.</p> <p>Tipo de cambio actual aporta competitividad al sector.</p>	<p>Duración anual de los Permisos de extracción.</p> <p>Falta de una ley de acuicultura provincial.</p> <p>Falta de una política dirigida a la ostricultura, debido a que la maricultura es considerada un sector menor de la actividad pesquera.</p> <p>Inestabilidad política de la autoridad de aplicación.</p> <p>Falta de coordinación interinstitucional, indefinición o superposición de competencias.</p> <p>Faltan medidas de promoción económica.</p> <p>Falta de oportunidades de crédito específicas.</p> <p>Falta de laboratorios de SENASA en la zona.</p> <p>Infraestructura vial deficiente para el transporte de carga.</p> <p>No existe sistema de seguimiento y control de la normativa vigente.</p>		
Entorno institucional	Entorno institucional			
<p>Cierre del registro de permisionarios por parte de la Autoridad Competente.</p> <p>Existencia del Plan de Manejo Poblacional de la Ostra del Pacífico y su Aprovechamiento en el Desarrollo de la Ostricultura.</p> <p>Existencia del Manual de Procedimientos para el Control Sanitario de Moluscos Bivalvos, para obtener la trazabilidad de los moluscos.</p> <p>Apoyo del gobierno local.</p> <p>Experiencias exitosas de colaboración con entidades del saber científico y ONGs.</p> <p>Hatchery Criadero patagónico de Especies Marinas del Instituto de Biología Marina y Pesquera "Alte. Storni".</p>				

POLÍTICAS PÚBLICAS Y LA PERCEPCIÓN DEL ROL DEL ESTADO DESDE LOS ACTORES DEL SECTOR

La ostricultura es una alternativa complementaria al desarrollo socio económico de áreas tradicionalmente dedicadas a otras actividades, como es el caso del Partido de Patagones. Los moluscos bivalvos convierten los nutrientes disponibles en el mar en proteína animal de alta calidad, su presencia en el medio ambiente permite la captación de semilla de bajo costo, no tienen costos de alimentos en su engorde, son relativamente fáciles de transportar y además, estas localidades cuentan con aguas de excelente calidad lo que hace que esta actividad pueda convertirse en una fuente importante de desarrollo social y económico de estas localidades.

La Dirección Provincial de Pesca de Buenos Aires estableció en el año 2002 el Programa de Aprovechamiento Productivo de la Ostra del Pacífico en el Partido de Patagones (DPFAP N° 208/02), orientado a promover el desarrollo de la ostricultura y regular el desarrollo de emprendimientos de obtención de semillas, engorde y explotación de adultos. Se establece anualmente las zonas de extracción, los cupos por beneficiario y el tamaño mínimo de semilla y de adulto a extraer. Los parques de cultivo se dividen en parcelas teniendo en cuenta las necesidades de los emprendimientos, su accesibilidad, la morfología costera y la no interferencia con otras actividades que pudieran desarrollarse en la zona. También, se delimita un área testigo donde no se permite la extracción y en la que se realizan estudios y relevamientos técnicos para evaluar y comparar el reclutamiento real de la población e impacto de la actividad extractiva. Este plan aspira a la transferencia de tecnología y generar un sistema permanente de control biológico y sanitario del producto y su ambiente de cría. Los objetivos explicitados por la autoridad pesquera provincial son:

La optimización del aprovechamiento de los bancos naturales favoreciendo de esta manera la generación de una actividad productiva no tradicional, de fuentes de ocupación y la estimulación de economías locales capaces de contribuir al desarrollo regional.

Promover la transferencia tecnológica para capacitar a los ostricultores en la cría, engorde y comercialización del producto.

Enmarcar la actividad dentro de las exigencias sanitarias nacionales e internacionales a fin de potenciar el mercado

La actividad ostrícola está normada por la Ley Provincial de Pesca N° 11.477 y el decreto reglamentario N°3237/95. Las condiciones sanitarias que deben cumplirse entre la captura y comercialización de todo molusco que provenga de la provincia de Buenos Aires, se resumen en el Manual de Procedimientos para el Control Sanitario de Moluscos Bivalvos, para obtener la trazabilidad de los moluscos. También, la producción debe ser acompañada de las certificaciones exigidas por la autoridad nacional competente, SENASA, para su circulación y venta.

Es importante contar con normas específicas para el sector para sustentar el buen funcionamiento de la actividad ya que de este modo se orienta el comportamiento del sector privado. La FAO(1994) señala “uno de los elementos que restringen el desarrollo de la acuicultura es la carencia de un marco legal específico para la actividad, que regule las diferentes escalas de producción acuícola, en materia de definición de objetivos y propósitos, permisos, concesiones y restricciones requeridos para el desarrollo de los cultivos, así como la simplificación de los procedimientos y trámites legales, con miras al establecimiento de una “Ventanilla Única”. Cuando la normatividad está contemplada de manera general en las leyes de pesca, las disposiciones no son lo suficientemente explícitas y se requiere del cumplimiento de reglamentaciones originadas en otros sectores como las normas ambientales y disposiciones emanadas de los sectores económicos.

La Asociación Argentina de Acuicultura, reunida en su última convocatoria del año 2009, decidió trabajar sobre una propuesta de Ley de la Acuicultura a nivel nacional. Entre los aspectos a abordar en esta propuesta figuran temas como el registro de establecimientos, normativa sanitaria, exenciones impositivas para la promoción del desarrollo y la inversión, la creación de un Fondo para la Promoción de actividades acuícolas estratégicas; la creación de un Fondo Nacional Específico para el

desarrollo de la acuicultura o la formación de un Consejo Federal Acuícola o Comisión con representantes provinciales, asociaciones civiles, cámaras empresariales, etc. También se abogará por la vinculación del Ministerio de Ciencia y Técnica, de Producción y la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca para el desarrollo de la actividad.

La actividad acuícola es considerada un subsector de la pesca, lo cual la puede limitar en su acción ya que debe competir por fondos fiscales con empresas de pesca de base extractiva y exportadoras. No obstante lo anterior, que le resta autonomía, existe un organismo estatal nacional y otro provincial que se aboca exclusivamente al sector acuícola y que tiene la capacidad de definir estrategias y de estudiar los problemas e inquietudes del sector. En el ámbito nacional, existe la Dirección de Acuicultura que depende de la Dirección Nacional de Pesca y Acuicultura en la órbita de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura que forma parte de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos del Ministerio de Economía y Producción. En el ámbito de la provincia de Buenos Aires, la Dirección de Desarrollo de Aguas Continentales y Acuicultura forma parte de la Dirección Provincial de Pesca dependiente del Ministerio de Asuntos Agrarios.

El sector industrial se encuentra aún en una etapa de desarrollo y el artesanal no está consolidado y es fundamental lograr una mayor producción para su crecimiento. En este proceso deben intervenir los principales actores de la actividad pero el Estado tiene un rol fundamental; porque la ausencia de una política pública sectorial debilita la percepción social en torno a la importancia de la misma, desalienta la inversión privada y limita la articulación entre los interesados para planificar y ejecutar acciones orientadas a la promoción y desarrollo de la ostricultura. Se percibe al Estado como reactivo a la demanda del sector y se evalúa su rol como no satisfactorio en las actividades de asesoramiento técnico, investigación y desarrollo, apoyo a la exportación, asistencia crediticia y capacitación.

No hay coordinación interinstitucional y las acciones gubernamentales pierden continuidad por los frecuentes cambios en los niveles jerárquicos y políticos. Se afirma que los tiempos de reacción del sector público y privados son distintos. El Estado, por causas políticas y procedimentales, responde a los conflictos y/o solicitudes del sector privados a destiempo, por lo que es necesario que mejore su reacción para que sus acciones sean eficaces.

Las medidas gubernamentales que consideren necesarias para el desarrollo del sector son: los Programas de formación y capacitación técnica, las líneas de crédito y otras formas de financiación adecuadas a la actividad, los programas para fomentar el mercado interno, la elaboración de un plan estratégico nacional, la ley de acuicultura provincial, el seguimiento, control y vigilancia de las actividades productivas, la disponibilidad del servicio de la red SENASA, las medidas para fomentar el cuidado del medio ambiente, las obras de infraestructura como caminos y muelles, el apoyo a las misiones comerciales, la implementación de buenas prácticas para un adecuado manejo sanitario, y los permisos de extracción con una duración mínima de 15 años.

Entre los actores públicos locales, los empresariales y artesanales existe comunicación, pero es necesaria la consolidación y la creación de un canal permanente que favorezca el diálogo para coordinar líneas de acción conjuntas y proyectar a la actividad. Es fundamental para disminuir los conflictos de intereses resultantes de la informalidad que existe en la ostricultura y en la economía en general en estas localidades.

No existe un plan de acción dirigido a un objetivo específico pero las autoridades locales ven claramente que es necesario ordenar la actividad en su aspecto productivo, sanitario y comercial. El municipio y la provincia deberán ser actores capaces de generar proactivamente cambios y no solo respondiendo pasivamente a las demandas. La institucionalidad pública debe ser capaz de inducir cambios en el comportamiento de los agentes económicos del sector para lograr los objetivos de desarrollo, para ello deberá promover la producción y fomentar el extensionismo.

La carencia de políticas estatales claras perjudica el crecimiento de la producción y la investigación en el sector porque le resta importancia a la actividad y desalienta a la inversión privada.

Líneas de acción generales

Las potencialidades del sector provienen de construir el desarrollo del mismo sobre las fortalezas y explotar las oportunidades, para lo cual es fundamental:

Generar y/o perfeccionar los sistemas de información que permitan al sector público y privado evaluar tendencias y escenarios sobre la ocupación de las parcelas, producción, ocupación, ventas al mercado interno y externo, aspectos sanitarios, entre otros para las correspondientes toma de decisiones

Proveer de mecanismos y reglas claras, transparentes, eficientes y equitativas para que el sector privado realice su actividad logrando su máximo desarrollo.

Fortalecer y/o legitimar la participación de los interesados en las decisiones relevantes para el crecimiento y desarrollo del sector.

Establecer una adecuada configuración de instituciones y organizaciones públicas y privadas capaz de impulsar el aprovechamiento de las ventajas de las localidades para el desarrollo de la ostricultura.

Acciones a desarrollar para el Sector Ostricultor Artesanal

Corto plazo

- Fortalecimiento del capital humano y social para disminuir el conflicto a través de talleres liderados por la comuna.
- Asistencia técnica a los ostricultores.
- Conformación de cooperativas productivas con fin de lograr en conjunto el volumen de producción necesario para abastecer en tiempo y forma los requerimientos del mercado, compartir equipamiento y mejorar el sistema de comercialización (poder de negociación).
- Concientización de los riesgos sanitarios que están asociados a una manipulación del producto inadecuada, dirigido a ostricultores, autoridades locales y población en general, a través de talleres convocados por la provincia.
- Capacitación para establecer o mejorar los servicios de aseguramiento de calidad: manipulación, presentación y conservación de la calidad de los productos pesqueros.
- Cursos de capacitación en gestión y administración de organizaciones sin fines de lucro.
- Sistemas de información de mercados mayoristas y de redes minoristas de productos pesqueros en el orden local y provincial.
- Depuración del registro provincial de permisionarios a través de un censo de ostricultores.
- Sistemas de control eficiente sobre la explotación del banco natural para evitar el “furtivismo”
- Sistemas de reciclaje y mitigación de residuos.
- Proyectos de orden local que incluyan a la ostricultura artesanal con sus componentes cultural y comercial con fines turísticos

Mediano y largo plazo

- Sanción de la Ley de Acuicultura provincial
- Realización de una propuesta integral para el desarrollo ostrícola compartida interinstitucional e interjurisdiccionalmente (municipio, provincia, nación).
- Promoción de líneas de crédito y apoyo financiero.
- Fomento de mecanismos colaborativos entre las diversas instituciones académicas que intervienen en el sector para realizar estudios especializados de la ostricultura, a través de la armonización de criterios de investigación, así como el equipamiento necesario.
- Fomento de mecanismos colaborativos entre los ostricultores artesanales y las empresas ya instaladas para utilizar las plantas de expedición que les permita cumplir con las normas higiénico - sanitarias

- Realización de análisis de mercados: productos, precios, demanda potencial, canales de comercialización y distribución; en especial de la demanda gastronómica como un producto de alta gama.
- Programas de capacitación y financiación para el uso de tecnologías de bajo nivel de inversión inicial y baja escala de producción, orientando la producción a los requerimientos de nichos específicos de mercado (gastronomía, locales de venta especializados, especialidades para turismo, etc.).
- Fortalecimiento de organizaciones de ostricultores y crear capacidad en las ya existentes para obtener mayor representatividad y convertirse en interlocutores válidos para ser consultados en la toma de decisiones para la elaboración de políticas participativas.
- Equipamiento productivo para las organizaciones de pescadores, canalizando recursos financieros de los distintos organismos públicos y/o internacionales de apoyo al sector.
- Programas de promoción de los productos de la ostra generando una denominación de origen con atributos sociales y de calidad.
- Creación de un “paisaje cultural” que tenga identidad, que lo constituye en parte importante del patrimonio natural y cultural y que adquiere la condición de bien común y de testimonio de la comunidad que lo habita.
- Armonización de la legislación (marco regulatorio específico para la producción artesanal de alimentos, ya sea bromatológico, tributario o de la seguridad social).

Acciones a desarrollar para el Sector industrial

Las barreras al desarrollo del sector están dadas por las debilidades y las amenazas por lo que se proponen las acciones siguientes para eliminar las debilidades y mitigar las amenazas:

Para eliminar las debilidades

- Implementar y/o fortalecer programas para lograr un suministro continuo y de alta calidad de semillas,
- Generar mecanismos cooperativos y asociativos entre los distintos interesados del sector.
- Diseñar programas de capacitación para el tratamiento de la ostra hasta que llega a planta y en el acondicionamiento.
- Establecer sistemas de reciclaje o mitigación de residuos.

Para mitigar las amenazas

- Generar y/o apoyar programas de promoción interna de los productos de la ostra.
- Reforzar la seguridad jurídica para el acceso y uso de las parcelas.
- Impulsar la sanción de la Ley de Acuicultura provincial.
- Mejorar la infraestructura de las vías de ingreso a las localidades.
- Fortalecer el sistema de control y seguimiento de acuerdo a las normativas vigentes que aseguren la trazabilidad.
- Apoyar el programa de investigación del Instituto Storni que consiste en el monitoreo de la invasión de ostra concava en la costa norte de la provincia de Río Negro y extenderlo a la Provincia de Buenos Aires.
- Fomentar el estudio del sector en su dimensión económica, social y medio ambiental a través de mecanismos cooperativos entre las diversas instituciones académicas e institutos de investigación.
- Promover líneas de crédito y apoyo financieros
- Establecer programas de fortalecimiento interinstitucional e ínter jurisdiccional para fijar una propuesta integral compartida para el desarrollo ostrícola.

- Fortalecer e impulsar las relaciones entre los integrantes del sector a través de talleres sobre distintas problemáticas del sector.
- Establecer y consolidar la creación de canales que favorezcan la relación entre la esfera pública y privada

CONSIDERACIONES FINALES

La ostricultura significa una alternativa complementaria de desarrollo socio económico para estas localidades, el diagnóstico realizado refleja las posibilidades de crecimiento y la de convertirse en una fuente importante de desarrollo endógeno.

Sin embargo, esta actividad tiene algunos problemas en su cadena productiva, dados principalmente por las dificultades para lograr un volumen de producción que permita abastecer al mercado interno y externo en forma continua y la alta informalidad existente.

Se trata de una actividad que está sujeta a las temporadas de crecimiento de las ostras de extracción, pudiendo neutralizarse con semillas provenientes de criadero. Los agentes no asumen conductas asociativas porque se perciben como rivales impidiendo/obstaculizando las conductas asociativas y cooperativas.

La ostricultura tienen importantes ventajas y potencialidades de crecimiento basadas en una demanda interna y externa de productos de alta gama, como se los puede calificar a los productos derivados de la ostra, y a la contraestación de las producciones de España, Francia y China, principales productores mundiales. La generación de una denominación de origen fomentará el crecimiento del sector.

No se identifican líneas de políticas específicas y claras, por lo que la percepción de la importancia del sector se diluye e impacta negativamente en el comportamiento de los agentes económicos. Se percibe al Estado como no proactivo, reactivo ante el conflicto y desarticulado políticamente.

El diseño de una política provincial de ostricultura debe estar basado en un adecuado entendimiento de las características de la actividad y sus principales componentes e interacciones determinantes de su desempeño.

BIBLIOGRAFÍA

- Pascual, M. y Castaños, C. 1999. Cultivo de ostras cóncavas en Argentina: desde el criadero hasta la cosecha en el mar. 3º Premio al Emprendedor Agropecuario, undécima edición, Banco Francés/diario Clarín. Sociedad Rural Argentina. 46pp. (Web en línea) http://www.minagri.gov.ar/SAGPyA/pesca/acuicultura/01=Cultivos/04-acuicultura-marina/archivos/100804_Cultivo%20de%20ostras%20c%C3%B3ncavas%20en%20la%20Argentina%20desde%20el%20criadero%20hasta%20la%20cosecha%20en%20el%20mar.pdf
- FAO, 1994. AQUILA - Apoyo a las Actividades Regionales de Acuicultura para America Latina y el Caribe. Juan Carlos de Wit. Título de la serie: Project reports - No.11 1994 221p- AB484/S
- SAGPyA, 2008. Indicador de Pesca Marítima. Mayo 2008. Secretaria de Pesca y Acuicultura. Dirección Nacional de Planificación Pesquera. Dirección de Economía Pesquera. 20pp.
- Sanz, Guadalupe. 2006. Estudio de mercado de los productos de la pesca artesanal en Buenos Aires. 17pp. (Web en línea) <http://www.chubut.gov.ar/comarcas/imagenes/Documento%20Final%20Estudio%20de%20mercado%20Cap%20y%20GBA.pdf>