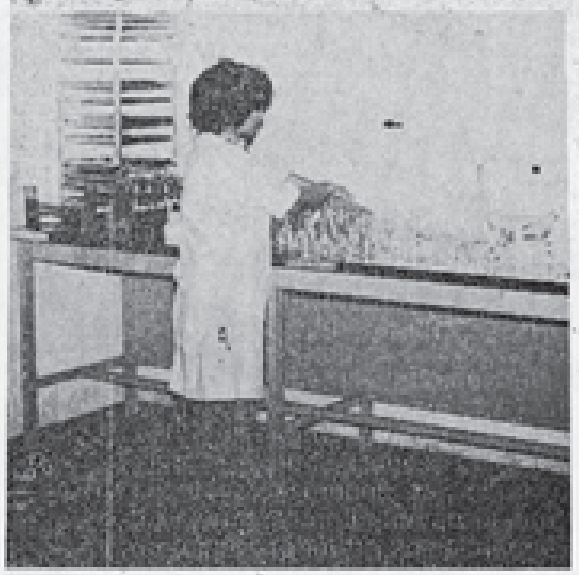

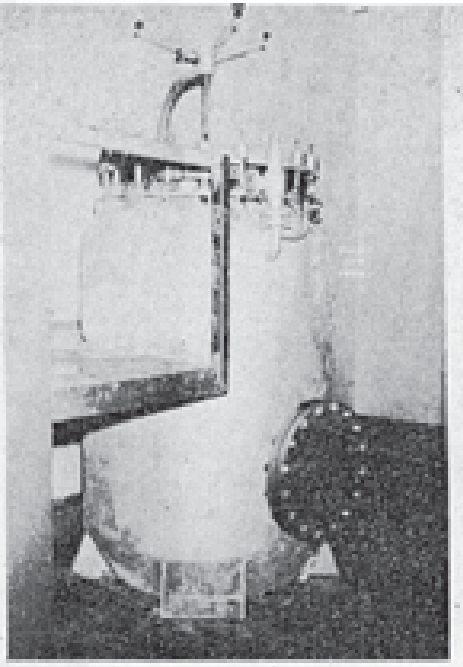

Instalaciones del INTA en Castelar: Arsenal científico al servicio del agro y la industria.

ENTIDADES

La industria que nace en el campo

Es la formalización de una tarea conjunta que, de manera no oficial, se venía realizando desde hace años. Pero ahora, luego del acuerdo formalizado Entre el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) y el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), esa colaboración alcanza una dimensión global y planificada. A partir de este momento, señalan los responsables, de ambos organismos, comienza una tarea de investigación y transferencia de tecnología que responde a una política bien definida: la asistencia técnica a la industria de transformación de alimentos, donde el nivel y los resultados alcanzados están muy por debajo de lo deseable. Esto es casi un contrasentido en un país como la Argentina, que basa su comercio exterior en la exportación de esos rubros, colocados prácticamente sin ningún agregado industrial. Se pierde así una cada vez más ancha franja del mercado, bien porque no se tiene la industria necesaria o bien porque, si existe, no ha alcanzado el grado de perfección que exigen los países consumidores más sofisticados. La acción que se proponen el INTI y el INTA apunta a elevar el nivel de calidad, por un lado; por otro, a mantener ese nivel de manera constante, hasta en pormenores tales como arvejas en lata, cuyos granos exhiban una total uniformidad, tanto de tamaño como de color. También apunta a promover nuevas transformaciones tales como los platos preparados en sectores como el de carnes, uno de los primeros que encarará el convenio, aún prácticamente sin desarrollar, pese a que su conveniencia es desde hace tiempo conocida. En suma, y como insisten en ambas entidades, se trata de realizar una acción integral en el campo de la industria de transformación alimentaria, en este caso una preocupación que ha vuelto a cobrar vigencia. Lo que sigue es el producto del diálogo que MERCADO mantuvo con los titulares de INTA y de INTI.

"Cuando se comenzaron a estudiar los planes de las actividades del INTI —explicó el capitán de navío (RE) ingeniero José Alcides Rodríguez, presidente— surgió de inmediato que la industria alimentaria, de transformación de los productos básicos de alimentación, tenía que tener prioridad en el estudio. Surgió también que el nivel y los resultados alcanzados por dicha industria están muy por debajo de lo deseable, sobre todo enfocando esta calificación desde el punto de vista internacional, es decir, lo que el país está capacitado para hacer en los mercados de exportación. La cantidad, calidad y posibilidades técnicas que hay en nuestro país en toda el área alimentaria están por debajo de la explotación de esas materias primas y, también, muy por debajo de nuestras posibilidades. De ahí se obtiene que es un imperativo elevar la calidad y la eficiencia de la industria alimentaria".

Ese tipo de comprobación es fácil de hacerla, agregó, en lugares como las ferias internacionales de la alimentación o salones de alimentación, donde se presentan los productos de esta industria. Allí se puede comprobar que los productos alimenticios han llegado a un nivel de sofisticación extraordinariamente alto, en una lucha muy ardua por conquistar los distintos mercados. De esta manera, ante la determinación de que el INTI volcara gran parte de su trabajo hacia la industria de la

RANKING DE BANCOS DICIEMBRE 1976
(en millones de pesos)

1976 31/12	30/11	31/1	BANCO	DEPOSITOS	%(X)	PRESTAMOS	CAPITAL Y RESERVAS
1	1	1	Nación	268.571,1	233,3	176.464,8	7.175,1
2	2	2	Pcia. de Bs. As.	93.591,6	206,1	102.093,1	5.276,7
3	3	5	Italia	43.914,1	329,8	25.623,4	5.400,0
4	4	4	Galicia	41.961,0	278,0	33.246,7	2.768,7
5	5	17	Río de la Plata	39.188,8	689,5	32.938,4	2.554,0
6	14	11	Español	36.376,8	421,0	31.491,4	4.176,4
7	6	3	Pcia. de Córdoba	36.164,1	215,0	14.667,5	745,7
8	12	12	Pcia. de Sta. Fe	35.097,5	409,6	9.093,5	4.322,9
9	10	8	Crédito Argentino	34.923,3	346,0	28.031,8	1.930,8
10	11	22	Hipotecario	31.674,3	731,1	173.915,4	1.649,9
11	13	7	Londres	31.545,5	274,6	21.778,3	5.792,4
12	15	6	Caja de Ahorro	31.256,7	210,8	32.326,1	1.652,5
13	8	9	Boston	30.894,4	331,7	24.435,0	3.617,9
14	7	10	Ciudad de Bs. As.	29.920,7	320,2	6.474,1	7.005,2
15	9	15	City	27.151,6	429,7	27.422,9	4.716,8
16	16	30	Francés Río	22.692,3	724,5	24.093,8	1.199,7
17	17	16	Ganadero	21.631,3	333,3	14.172,1	1.049,8
18	18	13	de Mendoza	20.212,9	248,9	11.264,7	1.068,6
19	19	27	de Intercambio Regional	19.089,3	490,2	26.128,7	654,2
20	21	23	Internacional	19.028,7	454,7	14.125,1	1.111,0
21	23	21	Crédito Rural	18.935,3	334,9	13.555,0	679,5
22	22	18	Popular de Quilmes	17.819,4	282,2	12.326,6	1.051,1
23	24	20	Popular Argentino	16.883,4	264,1	8.464,8	1.180,3
24	20	14	Nacional de Desarrollo	16.782,8	220,6	89.718,2	50.451,1
25	25	25	Interior y Bs. As.	15.617,8	357,8	5.511,9	775,5
26	26	24	de Entre Ríos	15.204,8	344,1	5.210,4	728,2
27	29	19	Francés e Italiano	13.999,4	201,8	7.702,2	1.199,8
28	27	26	Supervielle	12.964,3	292,8	8.061,0	667,1
29	38	51	Continental	12.444,1	780,6	3.936,5	230,7
30	31	33	Pcia. de Corrientes	12.258,3	426,5	9.597,2	589,7
31	30	32	Comercial del Norte	11.975,5	399,8	9.776,6	979,6
32	28	38	Tornquist	11.644,0	462,5	10.151,0	267,3
33	36	31	de Avellaneda	10.204,7	303,3	14.564,5	505,5
34	32	33	Shaw	9.489,0	236,1	7.097,0	1.138,8
35	33	35	Crédito Provincial	8.981,7	383,1	6.690,5	383,1
36	40	44	Pcia. de Río Negro	8.484,5	375,3	2.342,4	964,9
37	35	28	Alemán	8.373,8	185,2	5.176,2	1.768,3
38	42	54	Pcia. de Jujuy	8.297,3	532,4	4.100,9	254,0
39	34	37	Pcia. de Tucumán	7.955,0	275,9	5.276,1	667,2
40	48	50	Europeo p/A. Latina	7.903,9	— —	2.513,8	434,9
41	46	51	Cooperativo Agrario	7.343,4	323,7	5.692,6	298,6
42	39	49	Holandés Unido	7.293,5	363,1	5.074,9	1.750,8
43	37	35	Mercantil Argentino	7.161,6	224,4	7.338,1	310,5
44	47	39	de Santander	7.157,4	262,9	2.258,3	346,7
45	44	40	Río Negro y Neuquén	6.809,9	443,0	4.937,5	305,2
46	43	39	Pcia. de Misiones	6.757,8	438,4	2.585,0	324,1
47	41	46	Pcia. del Chaco	6.592,1	286,1	3.252,5	1.491,8
48	49	47	de la Pampa	6.295,0	277,1	3.014,4	771,8
49	45	40	Pcia. de Sgo. del Estero	6.067,2	210,5	2.642,2	949,1
50	58	66	Federal Argentino	5.820,0	447,5	2.475,6	236,0

(X) Porcentaje de aumento de enero a diciembre de 1976

alimentación, surgió también la importancia de coordinar este accionar con el INTA, ya que todo el proceso industrial de la alimentación comienza, evidentemente, en las materias primas y se continúa en la industria.

"Pero en el medio —aclara el capitán Rodríguez— queda un sector que puede ser ligeramente indefinido y que es preciso coordinar en forma muy clara". Por otro lado, el INTA ha tenido una larga labor, a través de muchos años, sobre todos estos temas,que es imprescindible tomarla como punto de partida. Hay que tener en cuenta que el INTA, que se creó por ley en 1956, comenzó a funcionar en 1962 y que una serie de estaciones experimentales existían desde mucho antes. La estación experimental de Pergamino, por ejemplo, está funcionando desde hace más de sesenta años; es decir que hay una historia económica del país.

Una vez que se tomó la resolución de aunar los esfuerzos de ambas entidades, "nos contactamos con el INTI y se establecieron las bases para formalizar la labor en conjunto que de todas maneras no es una novedad, ya que se venía trabajando en forma conjunta no oficial desde hace unos años; lo que se hizo fue formalizar con mucho más vigor la situación existente", acotó David Martín Arias, interventor en el INTA. Como resultado se logró el convenio recientemente firmado, que constituye el marco legal de las relaciones entre ambos institutos.

Este convenio permitirá la coordinación y complementación de las distintas etapas del proceso agroindustrial y permitirá un mejor aprovechamiento de los capitales humanos, materiales y financieros del INTI y del INTA. Se estipuló, entre otras cosas, que en el caso de la carne el Centro Nacional de Investigaciones Agropecuarias del INTA en Castelar, y CITECA (Centro de Investigación y Tecnología de Carnes), del sistema INTI, buscarán profundizar técnicas de elaboración de conservas y semiconservas cárneas, disponer de normas propias de procesamiento, calidad del producto y de suministros, para satisfacer la creciente demanda del mercado externo. Las semiconservas —productos que requieren un proceso de congelamiento— tienen la particularidad de mantener el sabor del producto fresco, lo que hará posible incursionar en la línea de comidas preparadas, listas para servir, consistentes en carne con salsa o guarniciones, muy útiles para comedores de fábrica, colegios e instituciones militares. Además, las semiconservas cuentan con grandes posibilidades de comercialización externa ya que, en los últimos años, el Mercado Común Europeo ha comenzado a aceptarlas como materia prima para sus propias elaboraciones. Junto con las conservas, son la mejor forma para que nuestras carnes tengan acceso a países como Estados Unidos, Canadá, Suecia y Japón.

En lo referente a subproductos lácteos, se espera llevar adelante entre la Estación Experimental Regional Agropecuaria Rafaela del INTA y el CITIL (Centro de Investigaciones Tecnológicas de la Industria Láctea) del INTI, estudios sobre elaboración del queso. Se experimentarán los diversos parámetros que intervienen en su fabricación, para lograr mayor uniformidad en las partidas y, por ende, mejores precios en el mercado internacional. Al mismo tiempo, se montará un sistema de transferencia de tecnología cuyo beneficiario directo será la industria láctea, tanto a nivel de producción como de procesado, abarcando toda la gama de productos lácteos. De esta manera podrá quedar superada la artificial barrera constituída por la tranquera del tambo, ya que la lechería como industria comienza en la pastura, pasa a la fábrica y termina en la mesa del consumidor.

En cuanto al estudio de aptitudes de las especies forestales para la industria celulósico-papelera, CICELPA (Centro de Investigación de Celulosa y Papel), del Sistema INTI, viene trabajando sobre clones híbridos de sauce, desarrollados por el INTA en su Centro de Castelar, y también sobre cinco especies obtenidas por hibridación natural. Actualmente se ha comenzado el estudio de ocho variedades de eucalipto, no forestadas en el país hasta la fecha, que provienen de una plantación experimental realizada por el INTA. El convenio permitirá planificar conjuntamente las plantaciones experimentales y las investigaciones papeleras de nuevas especies. Las expectativas también están centradas en las investigaciones sobre el potencial hilandero de las diferentes variedades de algodón cultivadas en la Estación Experimental Regional Agropecuaria Sáenz Peña del INTA, y estudiadas por el CIT (Centro de Investigaciones Textiles) del INTI. Y se espera poder concretar otros proyectos respecto a fibras de lana y a fibras duras nacionales.

En el rubro frutas y hortalizas, el acuerdo impulsará trabajos en común que se vienen desarrollando en Mendoza, especialmente los estudios que se hacen en el Centro Experimental La Consulta, del INTA, sobre cultivo y cosecha mecánica del tomate, con la participación del CITEF (Centro de Investigación Tecnológica de Frutas y Hortalizas) del INTI. Este estudio implica incorporar una tecnología mecánica para el cultivo y cambiar los procedimientos actuales del cultivo directo. También interesa implementar normas de calidad de recepción de materias primas, que incluyan aspectos tales como el color y la viscosidad. La unificación de la calidad del producto terminado permitirá competir en el mercado de exportación en forma permanente.

"Hoy podemos hablar de la tecnología de carnes, de lechería o de hortalizas. Mañana pueden ser otros, entonces se agregarán al plan de trabajo, que no está restringido a áreas, sino que es toda un filosofía. INTA es un instituto de una gran potencia y se puede calificar como modelo dentro del país y fuera de él, con una gran experiencia, íntimamente relacionada con la importancia que tuvo y tiene la industria agropecuaria argentina. Asimismo, el INTI, que se ha desarrollado más en otras actividades, estima que es lícito intervenir en la industrialización, siendo esa interrelación con el INTA absolutamente necesaria porque fácilmente se pueden invadir campos y, además, es deseable que eso ocurra para que los resultados sean positivos", señaló Rogelio Rodríguez, vicepresidente del INTI. Y agregó que el convenio tiene por finalidad encontrar las mejores y más modernas técnicas en la industrialización de los productos alimentarios", pero en ningún momento nosotros vamos a comercializar

Capitán Rodríguez: La industria alimentaria tiene prioridad.

productos, eso lo hará la actividad privada. Nosotros queremos que con el esfuerzo de ambos institutos se pueda transferir a la industria la tecnología moderna, aspecto en el que estamos atrasados."

El acuerdo, es lo que normalmente se denomina acuerdo "paraguas", es decir, el marco legal dentro del cual después se van a establecer concretamente las áreas y las formas de trabajo. En realidad, los trabajos ya han comenzado y las áreas que van a cubrir también están perfectamente delimitadas. Quizás el área prioritaria, de acción más inmediata, sea la de productos cárneos, es decir, conservas y semiconservas, donde se va a implementar una serie de instalaciones y laboratorios, que se agregarán a las que ya tiene el INTA en Castelar, más el aporte instrumental del INTI. Una segunda área importante es la de la industria lechera, orientada básicamente hacia la industria del queso y, después, también a la producción de leche en general con la idea de elevar la tecnología del área. La tercera área es una que tiene mucha tradición en el trabajo en conjunto: conservas y frutas, que tiene como base el Centro de Investigación de Frutas y Hortalizas de Mendoza, que está funcionando y que ha dado resultados positivos. Otras áreas en vista, que son de interés conjunto del INTA y del INTI, son las correspondientes a los sectores del papel, textil, y todos aquellos en los cuales la complementación industrial comienza en la materia prima, dentro del INTA, y termina en la parte industrial, en el INTI.

"Toda esta complementación que comienza en el campo —acotó Arias— luego la difunde el INTA por medio de su sistema de extensión y fomento, donde, además, interviene una serie de organismos, provinciales o privados, como los ministerios de asuntos agrarios de las provincias, y sus sistemas de difusión de esa tecnología. Una vez que el productor ha aceptado esa moderna tecnología ésta se desparrama en las distintas regiones. Eso en relación a la producción a nivel del campo. Pero todo el proceso no termina en la tranquera, porque después viene una serie de procesos, inclusive, dentro de la comercialización que tiene que cuidar la calidad de ese producto que salió del campo y que se transferirá a la industria". Por otra parte, el INTA también cuenta con un sistema de transferencia de tecnología, que es un servicio que presta a los industriales. De manera que hay dos partes que deben transferirse: la tecnología de campo, y la que resulta de la complementación, que el sistema del INTI hace que los industriales la tengan a su disposición.

Rogelio Rodríguez explicó que las unidades operativas del INTI están dirigidas por un comité ejecutivo, integrado por representantes del instituto y de la industria. Es decir que desde la iniciación de los planes de trabajo y control de gestión, los industriales están presentes. Esas unidades constituyen los centros de investigación que, de esta forma, se convierten en verdaderas asociaciones de industriales donde los representantes del instituto siguen paso a paso la investigación. "En los países desarrollados la tecnología se produce en las mismas empresas, o sea que el proceso se realiza en forma inmediata —acotó Rodríguez— pero en la Argentina siempre ha habido bastante divorcio entre la administración pública, universidades, institutos, academias, que son los que realizan la investigación, y los productores. El INTI es el paso intermedio, según la idiosincrasia argentina, que hace intervenir al destinatario de la tecnología en el lugar donde presuntivamente la misma se desarrolla".

El director nacional del INTA, Jorge Brun, opinó que las agencias de extensión de ese instituto cumplen, de alguna manera, esa misma función: que los técnicos del INTA participen con los industriales y los productores para aprovechar mejor los conocimientos. "O sea que esa relación continua es directamente transferida en el lugar donde se desarrolla la investigación. No es que INTI, por ejemplo, tiene que descubrir algo para transferirlo, está descubriendo o investigando en el lugar donde al mismo tiempo se está controlando.

Para la Argentina es muy importante abrir nuevos mercados para la comercialización de productos del agro, especialmente para la exportación, para lo cual es necesario cuidar algunos detalles que van desde la presentación, las etiquetas, envase, papel y el cumplimiento de las reglamentaciones bromatológicas, hasta el conocimiento de las reglamentaciones bromatológicas en los demás países. De todas maneras, el hecho de abrir mercados de exportación de productos cárneos en países muy exigentes con la aftosa se simplifica mucho cuando se refiere a la exportación de productos cocidos. Especialmente a eso está dirigido este convenio. Para estudiarlo hay que partir de muestras representativas, hay que conocer la raza, el tipo de faena y una serie de cosas más a las que hay que agregar la industrialización, si no no tendría mucho sentido", afirmó.

En lo que se refiere a la expor-

tación de quesos, Brun indicó que ocurre algo parecido ya que una partida puede ser buena y la segunda también, "pero como no hay homogeneidad entre la primera y la segunda, el importador no sabe cuál será la calidad de queso que seguirá recibiendo. Entonces, como es obvio, instruir al productor y al industrial para que pueda lograr la homogeneidad en los productos de exportación amplía los mercados del exterior."

En cuanto a las conservas y semiconservas de productos cárneos, básicamente lo que se pretende es elevar y perfeccionar la tecnología de elaboración. El procesado de todo el producto requiere una tecnología que es normalmente bastante elaborada y que, además, se va modificando, mejorando y perfeccionando a nivel mundial. Brun explicó que en muchos casos es imposible absorberla sin adecuarla antes a las condiciones y al medio local; evidentemente, cada país tiene condiciones de medio y de contorno que hacen necesario modificar la tecnología mundial para adaptarla a esas condiciones. En lo que se refiere a las conservas, lo que se intenta es establecer una serie de normas o de procedimientos, que son las recetas correctas de nivel tecnológico adecuado, para producir esas conservas y readaptarlas a los más altos standar internacionales y, paralelamente, establecer cuáles son los procedimientos de verificación para poder comprobar la calidad de esas conservas y determinar fehacientemente que se han logrado los standar internacionales.

Hoy en día no se puede pensar en industrializar cualquier producto, señaló Arias, de allí viene la necesidad de obtener variedades especiales, por ejemplo, de hortalizas o frutas, ya desde su concepción genética, para un determinado fin. Es decir que el impedimento en industrializar cualquier producto del agro, la exigencia de la industria hace que recaiga sobre el INTA la necesidad de elaborar o concebir variedades. "O sea que hay que partir del material porque según la calidad del mismo es el producto final que se obtendrá; eso es muy poco probable que se pueda mejorar. Es un proceso recurrente. Tomemos por ejemplo el caso del tomate. Se prueba un determinado tomate, se lo somete a un procedimiento industrial, después se hace la prueba con otro tipo de tomate, y se remiten las experiencias al productor para que varíe o no el tipo de producción vegetal. Luego de eso vuelve al industrial y, así, se van obteniendo distintos resultados y se va mejorando el proceso. Evidentemente esto requiere un estrecho y muy fluido intercambio entre las partes", dijo Arias.

Arias: El acuerdo formalizó una situación ya existente.

En el caso de la tecnología de la carne, agregó Rogelio Rodríguez, hay un campo de acción muy vasto porque, paulatinamente, las exigencias de los mercados van cambiando el sistema de comercializar en el exterior. Esto va desde el troceado, desde la venta de carne preparada o de determinados cortes ya preparados, que requieren una investigación de tipo de envase, de cómo presentarlo e, incluso, de su preservación a través de distintos canales de concentración, a la posible preparación de platos preparados o semipreparados para entrar a determinados mercados con ese tipo de productos. Evidentemente en ese caso tenemos un campo inmensamente amplio de posibilidades y necesidades de investigar, estando sumamente superpuestas las acciones industriales y agrarias, en lo que se refiere a la necesidad de una materia prima determinada para producir un proceso.

Rodríguez opinó que la Argentina, en materia de carnes, ha sido tradicionalmente exportadora a un solo mercado, que fue el que impuso su gusto y dio fama a las carnes argentinas. En cambio, actualmente hay que hacer una diversificación de los mercados, y cada uno de ellos tiene gustos diferentes; por lo tanto, hay que avanzar en la investigación para poder ofrecer los gustos que la industria local sea capaz de producir. Un caso concreto, según Rodríguez, es el del color de las carnes: en Europa, por ejemplo, se las prefiere blancas. Algo similar ocurre con las arvejas, donde la sofisticación de los mercados externos hace que deban contemplarse diversos detalles que en el país se subvaloran. Es común que en una lata de arvejas no sólo haya unidades de distinto tamaño sino también de distinto color, y para ciertos mercados de alto poder adquisitivo las arvejas deben ser todas del mismo color. Aquí se plantea la necesidad de clasificar las arvejas, y luego ir variando todo el proceso hasta obtener un color homogéneo.

Hay que tener en cuenta que el INTA lleva a cabo una serie de programas con animales, hortalizas, algodón, lana, etcétera; pero esos animales o esos productos vegetales se preparan en las mismas estaciones experimentales del instituto. En el caso específico del Instituto de Tecnología de Carnes, donde se estudian una serie de temas en conjunto con el INTI, los animales que se faenan en Castelar provienen de los campos experimentales del interior del país, por ejemplo, de las estaciones de Balcarce o San Luis.

Asimismo, cuando es necesario se compran en el mercado, por ejemplo, novillos; posteriormente se sigue la propia producción con el plan de invernada.

El centro de investigación de la celulosa y el papel, por su parte, también recoge las necesidades del sector. Una de las experiencias en este sentido, comentó el capitán Rodríguez, está encaminada a desarrollar una tecnología especial para elaborar papeles con la madera del Delta, que es única en el mundo por el tipo de árbol del cual procede y por las condiciones ecológicas del lugar. "En consecuencia, el proceso fabril debe ser especial para ese papel porque utilizando el proceso normal también se obtendría papel, pero con una calidad y una eficiencia de proceso inferior al óptimo. Para obtener la máxima eficiencia del proceso hay que adaptarlo, específicamente, a ese tipo de árbol que es originario de una determinada zona. Planteada la necesidad específica, ese centro empieza a trabajar: compra las maquinarias necesarias, contrata a la gente, hace las experiencias, va al Delta y compra los árboles y termina, a nivel piloto, fabricando papel. Obtenidos los resultados, se completa la primera parte del proceso, y directamente es tomado por el industrial y llevada a la escala de la producción masiva, con lo cual se cumple la verdadera transferencia de tecnología que llega a la etapa productiva. Aquí se comprende ampliamente la necesidad de la complementación entre el INTI y el INTA, porque el proceso industrial está directamente ligado al tipo de madera, y el tipo de madera o el tipo de árbol que se va a plantar también puede variar. Entonces la elección de los árboles depende del proceso industrial y viceversa", señaló el capitán Rodríguez.

Para llevar adelante toda esta actividad, obviamente, debe existir una gran complementación entre la investigación industrial y el quehacer del INTA. Y, en resumen, las tareas del INTA y del INTI son las herramientas con que cuenta el Estado para materializar su ayuda al agro y a la industria. Porque, como bien dijo el vicepresidente Rodríguez, "de nada vale la industrialización de algo del que no se conocer su origen y su historia y, además, si no se sabe si el producto a obtener será una variedad que puede tener futuro". Y agregó que para hacer conservas de vegetales, por ejemplo, se tiene que investigar la parte de genética, de crecimiento de un vegetal de determinadas características. "Con las carnes también ocurre lo mismo, a los novillos se los engorda, se los trata de determinada forma, se sabe toda su historia y esa es la mejor materia prima que se puede obtener para esa determinada variedad. Sobre esa materia prima conocida, entonces, vale la pena estudiar su industrialización. Yo les llamo muestras representativas", apuntó.

Para Arias, todo esto representa un proceso dinámico, ya que el mercado interno también va cambiando sus gustos, por todas las pruebas técnicas que existen y porque va variando también el modo de vida. "Una de las cosas que ha variado más es la forma de comer –afirmó–; ya las comidas preparadas durante muchas horas en las casas familiares es una cosa que va terminando. Por lo tanto se hace necesaria la comida que lleve la menor cantidad de tiempo de realización. Evidentemente el mercado interno va a ser el favorecido de esta adaptación al mercado externo. Normalmente el mercado externo es mucho más exigente que el interno, por lo tanto cuando la industria se capacite para satisfacer el mercado internacional, por lógica consecuencia el mercado interno va a estar mucho más abastecido y va a aumentar su calidad. Asimismo, en este momento nosotros en el INTA damos mayor importancia a aquellos productos que son de fácil aceptación en el mercado externo, pero no descuidamos el mercado interno, por una razón muy simple: porque si nosotros descuidáramos el mercado interno, al final perderíamos porque tendríamos que importar y entonces sería un drenaje de divisas".

En los procesos de investigación no hay plazos, aseguró Brun, y también hay una serie de factores que aparecen en el transcurso difíciles de prever. Lo que no significa que los trabajos sean eternos. ■

norman

Centro Industrial de Investigación y Desarrollo
DIVISION CALCULADORAS ELECTRONICAS

Comunica a su distinguida clientela y al público en general,
la inauguración del **NUEVO LOCAL** de su distribuidora exclusiva,

EJECUTIVOS ASOC. S.A.C.I.F.I.A. y M.

Ayacucho 838, Capital, Tel. 85-8780

donde atenderá todo lo referido a ventas,
de su afamada línea de calculadoras, relojes digitales, etc.