

RELEVAMIENTO DE ACTIVIDADES DE I+D EN PYMES LÁCTEAS DE LA CUENCA MATANZA RIACHUELO

M. Zampatti, M. L. Castells
INTI Lácteos PTM
marielaz@inti.gob.ar

INTRODUCCIÓN

La industria láctea argentina se encuentra dominada por unas pocas empresas de mediano y gran tamaño (1% del total de industrias) que procesan la mayor parte de la producción de leche (58%), y un gran número de pequeñas empresas, muchas de ellas artesanales, en las cuales existen dificultades para la comercialización y generación de valor. Castellano et al. 2013, señala una escasa o débil vinculación entre el sector industrial y las instituciones de generación de conocimiento y tecnología, dificultando las capacidades endógenas de innovación en las pymes.

OBJETIVO

El objetivo del presente trabajo consistió en relevar las capacidades de investigación, desarrollo e innovación (I+D+i) en pymes queseras ubicadas en la cuenca Matanza Riachuelo de la provincia de Buenos Aires con el fin de fortalecer el vínculo entre INTI – Lácteos y las mismas. De este modo se pretende producir un verdadero proceso de intercambio de información y conocimiento entre los actores involucrados que permita generar la confianza necesaria para atender las necesidades reales de las empresas y llevar adelante actividades que mejoren la competitividad del sector lácteo.

DESCRIPCIÓN

La metodología de trabajo consistió en el diseño y confección de una encuesta, con su respectivo glosario, basada en los Manuales de Frascati, Oslo y principalmente en el Manual de Bogotá que incluye consideraciones para la región Latinoamericana. La figura 1 muestra los aspectos considerados en el cuestionario. Posteriormente se seleccionaron 10 empresas lácteas con diversas características de infraestructura, volúmenes de producción y tipos de productos elaborados. Se realizaron entrevistas presenciales de las que participaron el dueño o bien el personal a cargo.

RESULTADOS

Los volúmenes de procesamiento de leche de las empresas relevadas variaron desde 13.000 l/día a 200.000 l/día, y entre 7 y 90 personas dedicadas a producción.



Figura 1: Aspectos considerados en el cuestionario

Se puede resaltar que, en la mayoría de los casos, los empresarios no relacionan ciertas acciones que llevan adelante con actividades de I+D+i propiamente dichas hasta que se les consulta específicamente por ellas. Realizan pequeñas innovaciones informales de tipo incremental que no llegan a marcar diferencias significativas, ni a brindar ventajas competitivas respecto a otras empresas lácteas. Se observa que el grado de innovación es bajo y no está directamente relacionado al tamaño de la empresa, sino más bien al entorno socioeconómico en el que se desarrolla.

La falta de una infraestructura física adecuada, la rigidez organizativa, la falta de fondos en la empresa y la falta de financiación de fuentes externas, fueron aquellos obstáculos que con mayor frecuencia encuentran los empresarios para llevar adelante este tipo de actividades. Además, algunos empresarios destacaron la falta de capacitación de todos los empleados, incluyendo la parte jerárquica. Por otro lado, los empresarios no visualizan las ventajas de inversión en I+D+i, salvo en el caso de adquisición de tecnología o remodelación de infraestructura, cuyos resultados son tangibles y visibles en el corto o mediano plazo.

En cuanto a la necesidad de desarrollo de nuevos productos, a 9 de los 10 entrevistados les interesa trabajar en el desarrollo de quesos, yogures y cremas. En contraste con lo que se suponía, sólo la mitad de las empresas considera la disposición final del suero como una problemática a resolver. Sin embargo, el 60% de las mismas expresó que le interesaría incorporar dentro de sus líneas productos elaborados en base a suero. El 50% de estas empresas, indicó una bebida láctea como alternativa al aprovechamiento del suero, mientras que productos tales como yogures,

postres y dulce de leche aparecen como opción para algunas pocas.

El 50% de los empresarios entrevistados dice haber recibido asesoramiento externo por parte de proveedores, otra empresa o bien un particular; pero en ningún caso ha sido por parte de una institución pública. En cuanto a la relación de la empresa con el INTI Lácteos, 9 de las 10 empresas han indicado conocer las capacidades de asistencia técnica y desarrollo, se vincularían con la institución y no tendrían inconveniente en abonar por dichas actividades. Sólo una empresa expresó que no se vincularía con el INTI, aludiendo a la falta de confianza. Sin embargo, luego de terminada la entrevista y de haber comentado la forma de trabajo del laboratorio y los proyectos en marcha y a futuro, dicha empresa ha revertido su opinión al respecto.

Por último, la visión de las empresas en cuanto al asociativismo refleja que el 75% de las mismas no tendrían inconveniente para asociarse a otras con el fin de obtener y explotar nuevos mercados, formar asociaciones estratégicas para desarrollar nuevos productos y/o formar parte de una alianza público-privada para llevar adelante actividades de I+D.

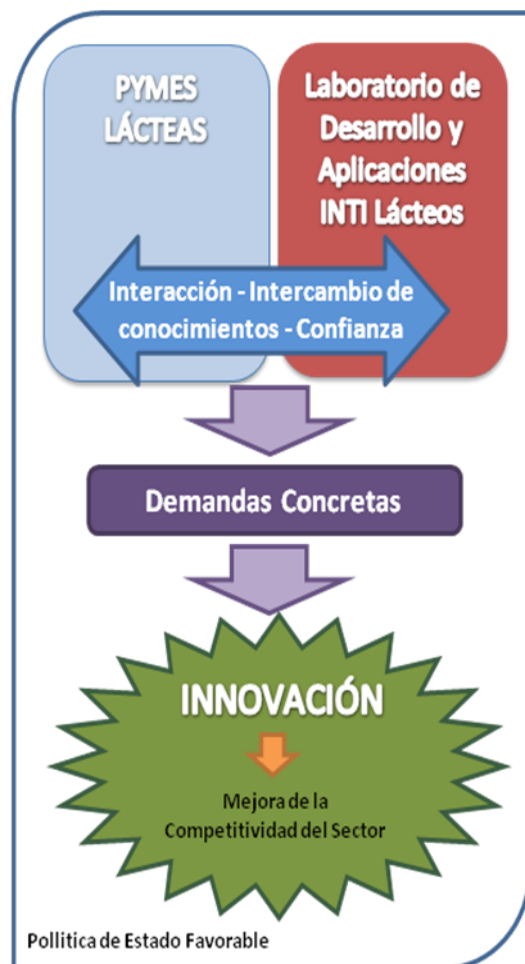


Figura 2: Modelo de Interacción.

La figura 2 resume el modelo de interacción buscado con este trabajo.

CONCLUSIONES

Esta visita y entrevista por parte de INTI-Lácteos es un primer paso para comenzar a dialogar, interactuar y comprender el lenguaje de las pymes, y promover acciones que ayuden a impulsar la innovación en el sector.

Además, es importante considerar que el proceso de aprendizaje debe ser mutuo. La institución debe ser capaz de comprender la forma de aprender que tiene cada firma y entender los problemas específicos de la industria para poder traducirlos a demandas concretas.

Por otro lado, es un desafío para el laboratorio de Desarrollo y Aplicaciones de INTI Lácteos PTM continuar en este camino, promoviendo e incentivando a las empresas a avanzar en el conocimiento para alcanzar ventajas competitivas que las diferencien del resto. Asimismo, la metodología desarrollada puede ser optimizada y utilizada como herramienta en otras regiones del país.

Es imprescindible una política de estado favorable, sostenida en el tiempo, que permita generar ambientes de interacción e innovación.

BIBLIOGRAFÍA

Castellano, A.; Goizueta, M. E. (2013). Patrones de innovación y alternativas de valor en la industria láctea argentina. XLIV Reunión Anual de la Asociación Argentina de Economía Agraria, San Juan, Argentina.

Jaramillo, H.; Lugones, G.; Salazar, M. (2001). Manual de Bogotá. Normalización de Indicadores de Innovación Tecnológica en América Latina y el Caribe.

Manual de Frascati (2002). Propuesta de Norma Práctica para Encuestas de Investigación y Desarrollo Experimental. ISBN 84-688-2888-2.

Manual de Oslo (2005). Guía para la recogida e interpretación de datos sobre innovación. ISBN 84-611-2781-1.

Tkachuk, C. (2005). Innovación y territorio como factores de entorno para la competitividad de las pymes. Hacia nuevas estrategias de desarrollo local. Revista Key. Número 3.

Yoguel, G. (2000). Economía de la Tecnología y de la innovación. Universidad Virtual de Quilmes, 1ra. Edición.