

SECCION BIBLIOGRAFICA

Félix Luis Pareja Muñoz.—ELEMENTOS DE ESTRUCTURA ECONOMICA DE LA INDUSTRIA CONSERVERA MURCIANA (directrices para su desarrollo económico).—Prólogo de D. José Castañeda Chornet.—Patronato de Cultura de la Excma. Diputación de Murcia, año 1957.

En España no abundan aún los estudios de Economía aplicada y así la obra que comentamos constituye un adecuado ejemplo de esta escasa bibliografía: se trata de una tesis doctoral que alcanzó la máxima calificación y va acompañada de un prólogo del Prof. Castañeda.

El plan general de la obra comprende los fundamentos de la industria conservera vegetal, su relación con las economías agrícolas intensivas, la estructura de la industria conservera murciana, los grandes mercados de venta de la misma y, finalmente, unas directrices generales para su desarrollo.

Tras de una introducción, en la que el autor expone su propósito de analizar lo que él denomina Economía Conservera Vegetal en general, si bien refiriéndose siempre a las conservas de Murcia, comienza su primera parte con unas notas históricas generales, arrancando desde el trascendental momento en que el francés Nicolás Appert en el año 1809 consiguió la conservación de substancias alimenticias mediante cocción y eliminación de aire en vasijas herméticamente cerradas, procedimiento que divulgó en el folleto: «L'Art de conserver toutes les substances animales et végétales»; más tarde, en el año siguiente, el inglés Peter Durane introdujo en dicho sistema una trascendental innovación que fué la de sustituir los frascos de cristal o botellas por envases de hojalato, siendo tan trascendental la conservación de alimentos que de esta forma fué posible el abastecimiento de la expedición ártica de Kotzebue en el año 1815, y allí llegamos al año 1850, en que aparece en Logroño, la primera fábrica de melocotón al natural implantada por el primer marqués de la Habana continuando después el extraordinario desarrollo de la industria conservera por todo el mundo hasta llegar al tiempo actual en el que científicos norteamericanos están intentando sacar lo antes posible de los laboratorios, y pasar a la fase industrial, la conservación de los alimentos por efecto de la radioactividad sobre las bacterias, ya que, por lo visto, conservan el sabor natural. Seguidamen-



te habla de la función de las conservas en la economía que no solamente se centra en la considerable mejora de la alimentación humana sino en «hacer posible el cultivo intensivo de multitud de productos perecederos con fundamento económico», con la consecuencia inmediata de que «el volumen de cosecha puede ser muy superior al límite máximo de consumo durante la época de conservación natural de la fruta» y asimismo no sólo se vence el obstáculo del tiempo sino el del espacio, ya que la industria conservera da lugar a «una notable expansión del hinterland de consumo». El desarrollo de esta industria conservera está condicionado por la baratura de la materia prima cuyo precio sin embargo no debe descender hasta el extremo de provocar la sustitución del cultivo para obtener un alto rendimiento que compense al agricultor, dado el elevado coste de la producción intensiva. En general la industria conservera está determinada por una producción agrícola potente y un mercado de consumo que absorba los productos conservados o lo que es igual un mercado agrícola o de producción por una parte, y un mercado de venta o de consumo por otra pero tanto uno como otro acompañado de otros mercados como son el de la hojalata, de trabajo, de embalaje, etc., así como de factores extraeconómicos como el climático, los político-sociales y demás, terminando esta primera parte con el desarrollo metafórico de la industria conservera como un gran triángulo cuyos tres vértices son el mercado agrícola, el mercado interior y exterior de venta y los problemas internos de la empresa como el capital, mano de obra, materias primas, créditos necesarios, analizando asimismo el autor las expectativas de cada uno de los tres vértices indicados.

En la segunda parte, analiza (como ya hemos indicado) la relación de la industria conservera con las economías agrícolas intensivas examinando la revalorización de los productos de la tierra como consecuencia de la gran capacidad de absorción que para los mismos tiene esta industria, así como la elevación del nivel de vida social que surge como clara consecuencia de ese proceso de absorción de trabajo y de la inversión rentable de capital que significa esta industria, que por otra parte representa una cuantiosa aportación de divisas al Estado y en consecuencia una importante ayuda a otros factores de la Economía nacional. Muy especialmente se detiene el autor, en el impulso que con esta industria se ejerce sobre la inversión agrícola toda vez que, como dice: «la industria viene a ser como un excitante económico que provoca a la iniciativa privada de las Economías agrícolas para transformar los secanos en regadíos»; poniendo además de relieve las características psicológicas de individualismo y desconfianza del agricultor murciano que imposibilita cualquier género de coalición de empresas y ello pese a la pequeña dimensión de las mismas, y por su espíritu conservador impide que los cambios de cultivo sean trascendentales, aunque por otra parte cuando ante la expectativa de rendimientos se decide a cambiar lo hace con toda rapidez sin prever que dichas expectativas favorables son transitorias y ante la inadaptación se producen fenómenos perjudiciales de superproducción y desequilibrio. Por otro lado, la pequeña propiedad da lugar a la inaplicación de la mecanización, y así sería ventajoso a la industria conservera «la compra de terrenos de secano a bajo precio, para ponerlos en riego». Con un somero análisis sobre las características agronómicas del albaricoque y del melocotón termina esta parte de la obra que como ya hemos dicho se refiere a las relaciones entre agricultura intensiva y la industria conservera.

Otra parte está dedicada especialmente a la estructura de la industria con-

servera murciana que nació en Alcantarilla por obra de un mallorquín, Juan Esteve Canet, que así compensó la baja importante que sufrió el comercio de dulces y turrones con Cuba y Filipinas al perder España su soberanía sobre aquellos países en el año 1898. Ya en el año 1897 estableció la primera fábrica de conserva de albaricoque que era por entonces exportada a Inglaterra, Francia y Bélgica; esta primera empresa pagaba jornales más altos que ninguna otra de aquellos años y además impulsó a «la agricultura, alentándola y dirigiéndola, trayendo viveros de albaricoques búlidas y regalando los árboles, para fomentar la producción de esta fruta, pagando la misma a precios desconocidos en aquellas épocas, cuando el albaricoque únicamente se vendía para el consumo local en fresco, y se cultivaba más como huerto familiar que como explotación agrícola», pero además procuró la unificación de cultivo y de tipo de fruto estableciendo plantaciones propias de albaricoqueros en secano, tal y como se cultivaban en Mallorca, con lo que consiguió durante algunos años una fruta de excepcional calidad y así llegó a alcanzar una producción media de 30.000 cajas por campaña, cifra notoriamente superior a las que actualmente y por escasez de mano se alcanzan. Años después se instalaron otras nuevas empresas, una de ellas en Alcantarilla con capital extranjero y otra en Abarán, siendo de notar que ambas subsisten actualmente; simultáneamente fueron incorporándose capitalistas murcianos, especialmente de Abarán, hasta ir alcanzando el florecimiento actual pese a la solución de continuidad que supuso tanto nuestra guerra de Liberación, como la segunda guerra mundial. En cuanto a la localización de la industria conservera murciana puede decirse que es el río Segura y sus afluentes, pero especialmente los alrededores de Murcia; pero es de tener en cuenta que el verdadero problema no es la proximidad o lejanía a los puertos de embarque, sino la escasez de mano de obra especialmente femenina, «en los días que la fruta entra en las fábricas y ha de industrializarse inmediatamente a no ser que se disponga de almacenes frigoríficos», lo último tiene que ir unido a una modernización de instalaciones, hecho que hoy no se da por lo general en la industria conservera regional. En conclusión, el autor afirma sobre esta cuestión: «si para situar la localización óptima le diéramos un coeficiente a cada factor: producción, puerto y núcleo de mano de obra, habría que hacerlo en escala creciente y con fuerte diferencia a favor del último, ya que éste pesa hoy más que los otros dos». En cifras aproximadas el volumen total de la producción conservera murciana se cifra en un millón trescientas mil cajas de todos los tipos con posibilidad de aumentar en próximas campañas por la incorporación de nuevas frutas a la industria conservera como peras y uvas en almíbar, naranjas y algunas judías especiales, pero en la actualidad la producción de pulpas «marca una prosperidad nunca conocida» pero en cambio para el tomate no queda más que el mercado nacional, ya que Inglaterra se abastece con el tomate italiano. El valor total de los salarios de la industria conservera asciende a 42.221.404 ptas. de los que 19.853.904 ptas. corresponden al trabajo administrativo. La producción de hojalata nacional es insuficiente y de calidad defectuosa y por ello afirma el autor que «la excesiva protección a una industria, y más cuando ésta es de tipo monopolista, nos trae el anquilosamiento de la misma y a la larga, grandes perjuicios a la Economía general del país», y tras de analizar el mercado de otros elementos de la industria conservera, tales como el estaño, las puntas y la madera, fija en un cuadro la valoración total de las conservas que alcanza la cifra de 331.152.000 ptas. de las que 185.650.000 corresponden a pulpas, o sea, aproximadamente el 56 %

del total. En la tercera parte se analizan los grandes mercados de venta de las conservas murcianas discriminando los diferentes gastos de las diversas naciones consumidoras, siendo la más exigente en orden a la calidad Bélgica, aunque el gran mercado de las conservas es Gran Bretaña que absorbe el 48 % del total de las exportaciones; si bien debe tenerse en cuenta, que las exportaciones a Alemania van creciendo vertiginosamente en los últimos años siendo prácticamente perdido el mercado suizo para quien las importaciones de conservas de frutas de España representa tan sólo el 3,1 % de su comercio de importación de esta mercancía. Analízase asimismo la exportación a los restantes países así como el valor en divisas de las exportaciones de pulpas que por lo que se refiere al comercio con Inglaterra en 1955 supera la cifra de un millón de libras esterlinas; terminando esta tercera parte con unos cuadros del comercio de conservas en el mundo, tanto de importación como de exportación.

La última parte está dedicada a las directrices generales para el desarrollo de la economía conservera murciana señalando, ante todo, como finalidad general «el incremento de la renta regional, y en consecuencia, el mejoramiento del nivel de vida y bienestar económico», estudiando la magnitud económica y técnica de la empresa y fábrica conservera teniendo en cuenta «que es necesario construir las instalaciones para que produzcan con costes que se adapten a la magnitud óptima», todo ello supone un desarrollo en la mecanización apenas iniciada en la industria conservera murciana y además la empresa debe constar de varias instalaciones que «funcionando durante todo el año, puedan lanzar al mercado variados productos conservados, ahora bien, bajo una misma marca de garantía: la de la Empresa» debiendo estar dotada también la industria conservera de laboratorios que estudien nuevos tipos de conservas o perfeccionamiento de las existentes. La economía conservera murciana se caracteriza por una antieconómica proliferación de firmas, lo que conduce a una gran debilidad ante el mercado exterior dada la desunión entre ellas, pero al mismo tiempo dicha multiplicidad hace que los costes de producción sean muy elevados; inconvenientes todos ellos que si hoy no aparecen es debido a una coyuntura muy favorable del comercio exterior, pero sin embargo pueden surgir ante una realidad contraria y, por ello, el autor propugna como ideal para la estructura económica «varias coaliciones de grandes firmas en varias grandes empresas utilizando sus actuales fábricas, pero modernizadas»; la estructura económica conservera murciana contrasta con la norteamericana con una eficaz organización, según pone de relieve el autor al describir varias empresas importantes, así como el coste de la vida, el volumen de ventas y el consumo por habitante.

Preconiza cuantas medidas favorezcan la coalición en la forma indicada (inclusive las medidas de carácter fiscal), pero no se contenta el autor con esto sino que asimismo señala la necesidad de realizar agrónomicamente el cultivo así como el debido desarrollo de la técnica conservera que conduzca «a un aumento de productividad y, por consiguiente, a poder disminuir los costes», exponiendo al final para el logro de todo ello la triple acción estatal, colectiva e individual, preconizando finalmente el «control de calidad» que en Norteamérica está implantado, pero que en España tan sólo se aplica a la industria siderúrgica y a otros tipos de producción en serie.

Al final expone un mapa de la región conservera que comprende parte de las provincias de Murcia y Alicante así como una nota bibliográfica en la que

cita tratados teóricos así como monografías y revistas especializadas, tanto españolas como inglesas y norteamericanas.

Por último debe hacerse constar que su claridad de expresión y su perfecto contenido de economía aplicada se complementa muy bien con el análisis teórico de las cuestiones económicas estudiadas; baste observar a este respecto que introduce un concepto original como es la renta regional como clara diferenciación dentro del concepto de la renta nacional.

Miguel J. de Cisneros

